سامسونگ

فقط با ضمانت سام سرویس

www.samservice.com

فر مایکروویو

دستورالعمل های کاربر و راهنمای آشپزی

Planet First 100% Recycled Paper

این کتابچه راهنما از کاغذ ۱۰۰ درصد بازیابی شده تهیه شده است.

GE4025T

امکانات را تصور کنید

از اینکه این محصول Samsung را خریداري کردید متشکریم.
لطفاً محصول خود را در

www.samsung.com/register ثبت کنید

SAMSUNG

GE4025T_HAC_DE68-04085B_FA.indd 1 1/27/2012 5:57:41 PM

فارسی

فهرست مندرجات

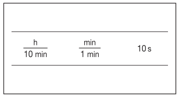
راهنمای مراجعه سریع ... ۲
فر ... ۳
صفحه کنترل ... ۴
ملحقات ... ۴
استفاده از این کتابچه دستوراتی ... ۵
اطلاعات مهم ایمنی ... ۵
راهنمای علائم و نمادها ... ۵
احتیاط ها برای پرهیز از احتمال قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو بیش از حد ... ۵
دستورات ایمنی مهم ... ۶
نصب فر مایکروویو ... ۹
تنظیم وقت ... ۹
اگر تردید دارید یا با مشکلی مواجه هستید چکار کنید ... ۱۰
پختن/گرم کردن مجدد ... ۱۰
درجات نیرو ... ۱۱
توقف آشپزی ... ۱۱
تنظیم مدت آشپزی ... ۱۱
استفاده از ویژگی گرم کردن دوباره/آشپزی فوری ... ۱۲
استفاده از ویژگی آشپزی دوگانه ... ۱۲
تنظیمات گرم کردن دوباره/آشپزی فوری ... ۱۳
استفاده از بشقاب کرستی ... ۱۴
نحوه استفاده از بشقاب کرستی ... ۱۴
استفاده از ویژگی یخ زدائی خودکار ... ۱۵
تنظیمات یخ زدائی پرقدرت خودکار ... ۱۵
انتخاب وضعیت المان گرم کردن ... ۱۶
انتخاب ملحقات ... ۱۶
کباب کردن ... ۱۶
ترکیب مایکروویو و منقل ... ۱۷
خاموش کردن بیپر ... ۱۷
قفل ایمنی فر مایکروویو ... ۱۷
راهنمای ظرف خوراکپزی ... ۱۸
راهنمای آشپزی ... ۱۹
تمیز کردن فر مایکروویو ... ۲۶
نگهداری و تعمیر فر مایکروویو ... ۲۷
مشخصات فنی ... ۲۷

راهنمای مراجعه سریع

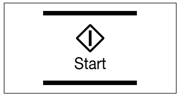
اگر می خواهید قدری غذا را بپزید.

۱. غذا را در فر قرار دهید.
میزان نیرو را با فشردن دکمه Power Level (**میزان نیرو**) برای یکبار یا بیشتر انتخاب کنید.

۲. مدت آشپزی را با فشردن دکمه 10 min (۱۰ **دقیقه**). 1 min (۱ **دقیقه**). 10 s (۱۰ **ثانیه**) به ترتیب لازم تنظیم کنید.



۳. دکمه Start (**شروع**) را فشار دهید.

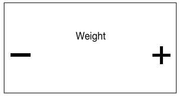


<u>نتیجه :</u> آشپزی شروع می شود. هنگامیکه آشپزی تمام شد. فر چهاربار بیپ می کند.

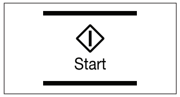
اگر می خواهید قدری غذا را به طور خودکار یخ زدائی کنید

۱. غذای یخ زده را در فر قرار دهید.
نوع غذائی که می پزید را با فشردن دکمه Auto Defrost (**یخ زدائی خودکار**) برای یکبار یا بیشتر انتخاب کنید.

۲. با فشردن دکمه **بالا/پایین** وزن غذا را انتخاب کنید.

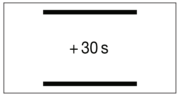


۳. دکمه Start (**شروع**) را فشار دهید.



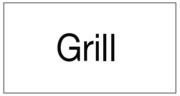
اگر می خواهید ۳۰ ثانیه بیشتر اضافه کنید.

بگذارید که غذا در فر باقی بماند.
دکمه **+30s** را یک بار یا بیشتر برای هر ۳۰ ثانیه بیشتر که می خواهید اضافه کنید. فشار دهید.

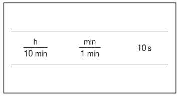


GE4025T_HAC_DE68-04085B_FA.indd 2
1/27/2012 5:57:42 PM

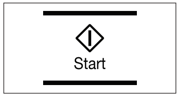
اگر می خواهید قدری غذا را کباب پز کنید.



۱. منقل را توسط فشردن دکمه **Grill** (منقل). تنظیم زمان (دکمه **10 min** (۱۰ دقیقه)، **1 min** (۱ دقیقه)، **10 s** (۱۰ ثانیه)) و دکمه **Start** (شروع). پیش گرم کنید.

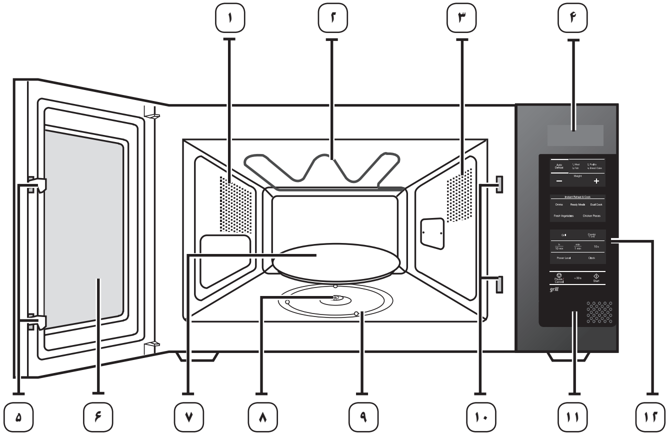


۲. غذا را روی صفحه فلزی در داخل فر قرار دهید. دکمه **Grill** (منقل) را فشار دهید. مدت آشپزی را با فشردن دکمه های **10 min** (۱۰ دقیقه)، **1 min** (۱ دقیقه)، **10 s** (۱۰ ثانیه) تنظیم کنید.



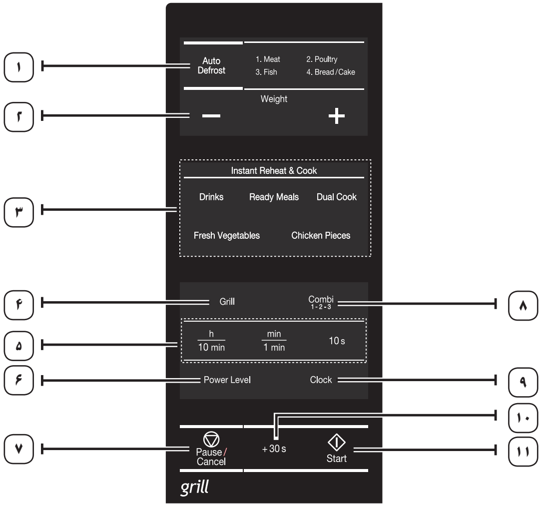
۳. دکمه **Start** (شروع) را فشار دهید.

فر



۱. سوراخ های هواگیر
۲. منقل
۳. چراغ
۴. صفحه نمایش
۵. چفت و بست های دریچه
۶. دریچه
۷. صفحه گردان
۸. نقطه اتصال
۹. حلقه گردنده
۱۰. سوراخ های چفت و بست ایمنی
۱۱. دکمه فشاری باز کننده دریچه
۱۲. صفحه کنترل

صفحه کنترل

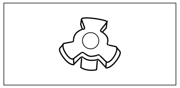


۱. ویژگی یخ زدایی خودکار
۲. دکمه بالا/پایین (وزن)
۳. انتخاب دوباره گرم کردن/آشپزی فوری
۴. انتخاب حالت منقل
۵. تنظیم زمان
۶. انتخاب حالت مایکروویو/میزان نیرو
۷. دکمه مکث/لغو
۸. انتخاب حالت ترکیبی
۹. تنظیم ساعت
۱۰. دکمه **+30s**
۱۱. دکمه شروع

ملحقات

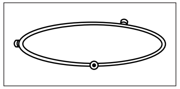
بستگی به مدلی که خریداری کرده اید.

چندین ملحقات در اختیار شما قرار داده شده که می توان به روش های مختلف از آنها استفاده نمود.



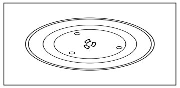
۱. **متصل کننده**. قبلاً بر روی میله موتور در سطح زیرین فر قرار داده شده است.

<u>منظور:</u> متصل کننده صفحه گردان را می گرداند.



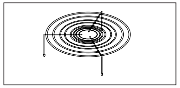
۲. **حلقه گردنده**. بایستی در مرکز فر قرار داده شود.

<u>منظور :</u> حلقه گردنده از صفحه گردان حمایت می کند.



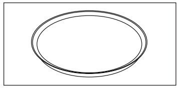
۳. **صفحه گردان**. بایستی روی حلقه گردنده طوری قرار داده شود که مرکز آن روی متصل کننده بیفتد.

<u>منظور :</u> صفحه گردان به منزله سطح اصلی آشپزی است؛ آنرا می توان به آسانی برای تمیز کردن برداشت.



۴. **صفحه فلزی کباب پز**. روی صفحه گردان قرار می گیرد.

<u>منظور:</u> می توان از صفحه فلزی برای پختن دو نوع غذا در آن واحد استفاده کرد. یک خوراک را می توان روی صفحه گردان و خوراک دیگر را روی صفحه فلزی قرار داد. از صفحه فلزی می توان برای کباب پزی و آشپزی ترکیبی استفاده کرد.



۵. بشقاب کراستی. به صفحه ۱۴ مراجعه نمایید.

<u>منظور:</u> از بشقاب کراستی برای بهتر برشته کردن غذا در مایکروویو یا حالت های کباب کردن ترکیبی استفاده می شود. این عملکرد به برشته شدن خمیر شیرینی و پیتزا کمک می کند.

از فر مایکروویو بدون حلقه گردنده و صفحه گردان استفاده نکنید.

استفاده از این کتابچه دستوراتی

شما یک فر مایکروویو SAMSUNG را خریداری کرده اید. دستورالعمل های کاربر حاوی اطلاعات ارزشمندی در مورد آشپزی با فر مایکروویو می باشد:

- احتیاط های ایمنی
- ملحقات و ظروف مناسب
- راهنماهای سودمند آشپزی
- راهنماهای آشپزی

اطلاعات مهم ایمنی

دستورالعمل های مهم ایمنی.
با دقت مطالعه کرده و برای مراجعه در آینده نگه دارید.
قبل از استفاده از فر، تأئید کنید که از دستورالعمل های زیر پیروی شده باشد.

- از این دستگاه صرفاً برای منظور مورد نظر که در این راهنمای دستوراتی توصیف شده استفاده کنید. هشدارها و دستورالعمل های مهم ایمنی در این راهنما همه شرایط و اوضاع احتمالی که ممکن است پیش بیاید را پوشش نمی دهد. شما مسئول هستید که در هنگام نصب، حفظ و نگه داری و استفاده از این دستگاه از قضاوت صحیح، احتیاط و توجه استفاده کنید.
- چون دستورالعمل های استفاده زیر شامل مدل های گوناگونی می شود، ویژگی های فر مایکروویو شما ممکن است قدری از آنچه در این راهنما توصیف دشده متفاوت باشد و ممکن است همه علائم هشدار صدق نکنند. اگر سوال یا دغدغه ای دارید، با نزدیک ترین مرکز خدماتی تماس حاصل نموده یا کمک و اطلاعات آنلاین را در آدرس www.samsung.com دریافت کنید.
- این فر مایکروویو به منظور گرم کردن غذاست. این دستگاه صرفاً به منظور استفاده خانگی می باشد. از آن برای گرم کردن هرگونه پارچه یا بالش که با غلات پر شده استفاده نکنید چون ممکن است موجب سوختگی و آتشسوزی شود. سازنده را نمی توان برای صدماتی که در نتیجه استفاده نامناسب یا نادرست از دستگاه ایجاد شده باشد مسئول دانست.
- قصور در نگهداری فر در وضعیت تمیز ممکن است منجر به فرسودگی سطح آن شده که احتمالاً تأثیر نامساعدی بر طول عمر دستگاه داشته و منجر به وضعیت احتمالاً خطرناک می شود.

راهنمای علائم و نمادها

هشدار — خطرات یا روش های ناامن ممکن است موجب **آسیب شخصی شدید یا مرگ شِود.**

احتیاط — خطرات یا روش های ناامن ممکن است موجب **صدمه شخصی یا آسیب خفیف به دارایی شِود.**

- هشدار: خطر آتشسوزی
- هشدار: سطح داغ
- هشدار: برق
- هشدار: مواد قابل انفجار
- سعی نکنید.
- از دستورالعمل ها به طور صریح پیروی کنید.
- اوراق نکنید.
- دوشاخه برق را از پریز دیوار بکشید.
- دست نزنید.
- برای جلوگیری از برق گرفتگی مطمئن شوید که ماشین زمینی شده باشد.
- برای دریافت کمک با مرکز خدمات تماس بگیرید.
- تذکر
- مهم

احتیاط ها برای پرهیز از احتمال قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو بیش از حد.

قصور در پیروی از احتیاط های ایمنی زیر ممکن است منجر به قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو مضر شود.

(الف) تحت هیچگونه شرایطی نبایستی سعی در استفاده از فر در حالتی کرد که دریچه آن باز باشد یا در چفت و بست های دریچه دستکاری شده باشد یا هیچگونه شیئ را وارد سوراخ های چفت و بست ایمنی کرد.

(ب) هیچگونه شیئی را بین دریچه فر و سطح جلو قرار ندهید یا اجازه ندهید که غذا یا باقیمانده های مواد تمیز کننده در سطوح مسدود کننده جمع شوند. حتماً دریچه و سطوح مسدود کننده را توسط پاک کردن آنها ابتدا با پارچه نم دار و سپس با پارچه نرم و خشک تمیز نگه دارید.

فارسی

(ج) از فری که آسیب دیده تا زمانیکه توسط تکنسین مجرب تعمیر مایکروویو که توسط سازنده کارآموزی دیده تعمیر نشده، استفاده نکنید. این موضوع به طور ویژه اهمیت دارد که دریچه فر به طور صحیح بسته شده و آسیبی به مواد زیر وارد نشده باشد:

(۱) دریچه (خم شده)

(۲) لولاهای دریچه (شکسته یا شل شده)

(۳) انسدادهای دریچه و سطوح انسداد

(د) این فر نبایستی توسط هیچ شخصی به غیر از تکنسین مجرب تعمیر مایکروو که توسط سازنده کارآموزی دیده تنظیم یا تعمیر شود.

این محصول یک ابزار گروه ۲ طبقه بندی B ISM می باشد. تعریف گروه ۲ که شامل همه ابزار ISM می شود که در آن انرژی فرکانس رادیوئی عمداً تولید شده و/یا به صورت پرتوی الکترومغناطیسی برای پردازش مواد و EDM و ابزار جوشکاری قوسی استفاده می شود.

ابزار طبقه بندی B ابزاری می باشد که برای استفاده در محیط خانگی و محیطی مناسب می باشد که مستقیماً به شبکه برق ولتاژ پائین وصل شده که برای ساختمان هائی می باشد که برای منظورات خانگی هستند.

دستورات ایمنی مهم

حتماً احتیاط های ایمنی را در همه اوقات مراعات کنید.

هشدار				
تنها به پرسنل صلاحیت دار بایستی اجازه داد که فر مایکروویو را تعدیل یا تعمیر کنند.	✓	✓	✓	✓
مایعات و سایر غذاها را برای عملکرد مایکروویو در محفظه های مسدود گرم نکنید.	✓	✓	✓	✓
برای ایمنی خودتان، از تمیزکننده های آبی با فشار زیاد یا تمیز کننده های افشانه بخار استفاده نکنید.	✓	✓	✓	✓
این دستگاه را در نزدیکی بخاری، مواد قابل اشتعال، در محیط مرطوب، چرب یا پر گردوغبار، در محلی که در معرض نور مستقیم خورشید و آب است یا ممکن است گاز نشت کند یا روی سطح ناهموار نصب نکنید.	✓	✓	✓	✓
این دستگاه بایستی به طور صحیح و براساس کدهای محلی و ملی زمینی شود.	✓	✓	✓	✓
همه مواد خارجی از قبیل گرد و غبار و آب را از پایانه های دوشاخه برق و نقاط تماس و با استفاده از پارچه خشک به طور مرتب پاک کنید.	✓	✓	✓	✓
سیم برق را نکشید یا بیش از حد خم نکنید یا اشیاء سنگین را روی آن قرار ندهید.	✓	✓	✓	✓
در صورت نشت گاز (از قبیل گاز پروپان، گاز LP و غیره)، بدون اینکه به دوشاخه برق دست بزنید، فوراً هواگیری کنید.	✓	✓	✓	✓
با دست های خیس به دوشاخه برق دست نزنید.	✓	✓	✓	✓
دستگاه را با کشیدن دوشاخه برق در حالیکه از آن استفاده می شود، خاموش نکنید.	✓	✓	✓	✓
انگشتان و اشیاء خارجی را وارد نکنید. اگر هرگونه ماده خارجی از قبیل آب وارد دستگاه شده، دوشاخه برق را کشیده و با نزدیکترین مرکز خدماتی تماس حاصل نمائید.	✓	✓	✓	✓
فشار یا ضربه بیش از حد به دستگاه وارد نکنید.	✓	✓	✓	✓
فر را روی شیئی شکننده از قبیل ظرفشوئی یا شیئ شیشه ای قرار ندهید. (فقط مدل رو میزی)	✓	✓		
از بنزن، تینر، الکل، تمیزکننده بخاری یا تمیزکننده با فشار زیاد برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.	✓	✓	✓	✓
مطمئن شوید که ولتاژ، فرکانس و جریان برق مشابه مشخصات محصول باشد.	✓	✓		✓
دوشاخه برق را محکم به پریز روی دیوار بزنید. از آداپتور دوشاخه چندگانه، سیم رابط یا تراسفورماتور برقی استفاده نکنید.	✓	✓	✓	
سیم برق را به اشیاء فلزی قلاب نکرده، سیم برق را بین اشیاء یا پشت فر وارد نکنید.	✓	✓	✓	
از دوشاخه برق آسیب دیده، سیم برق آسیب دیده یا پریز شل استفاده نکنید. هنگامیکه دوشاخه برق یا سیم برق آسیب دیده اند، با نزدیکترین مرکز تعمیراتی خود تماس حاصل نمائید.	✓	✓	✓	✓
دستگاه ها به منظور استفاده توسط تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه نمی باشند.	✓	✓		
روی فر آب جاری نکنید یا به طور مستقیم آب نپاشید.	✓	✓		
اشیاء را روی فر، داخل آن یا روی دریچه فر قرار ندهید.	✓	✓	✓	

⊘	مواد فرار از قبیل حشره کش را روی سطح فر نپاشید.	✓	✓		
★	از کودکان بایستی مراقبت کرد تا اطمینان حاصل شود که با دستگاه بازی نمی کنند.	✓	✓	✓	✓
⊘	این دستگاه برای نصب در وسائط نقلیه، خانه های متحرک و وسائط نقلیه مشابه و غیره ساخته نشده است.	✓	✓	✓	✓
⊘	مواد قابل اشتعال را در داخل فر نگهداری نکنید. هنگام گرم کردن خوراک و نوشابه هائی که حاوی الکل هستند به طور ویژه مراقب باشید چون بخار الکل ممکن است با قسمت داغ فر تماس پیدا کند.	✓		✓	✓
⊘	این فر مایکروویو صرفاً برای استفاده روی پیشخوان یا استفاده رومیزی می باشد. نبایستی فر مایکروویو را در داخل قفسه قرار داد. (فقط مدل رو میزی)	✓	✓	✓	✓
★	**هشدار:** این دستگاه و بخش های قابل دسترسی آن در حین استفاده داغ می شوند. بایستی از دست زدن به المنت های حرارتی پرهیز کرد. کودکان زیر ۸ سال بایستی دور نگه داشته شوند مگر اینکه به طور مداوم تحت نظارت باشند.	✓	✓	✓	✓
★	**هشدار:** تنها زمانی به کودکان اجازه بدهید که بدون نظارت از فر استفاده کنند که دستورالعمل های کافی داده شده تا کودک بتواند از فر به صورت ایمن استفاده کرده و با خطرات استفاده نادرست آشنائی داشته باشد.	✓	✓	✓	✓
★	کودکان از سن ۸ سال به بالا و اشخاصی که توانائی های محدود جسمانی یا روانی دارند یا فاقد تجربه یا آگاهی هستند می توانند از این دستگاه استفاده کنند در صورتیکه تحت نظارت بوده و دستوراتی در مورد استفاده ایمن دستگاه به آنها داده شود و از خطرات مربوطه آگاهی داشته باشند. کودکان نبایستی با دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و موارد حفظ و نگهداری توسط کاربر نبایستی بدون نظارت توسط کودکان انجام شود.	✓	✓	✓	✓
⊘	**هشدار:** اگر دریچه یا انسدادهای دریچه آسیب دیده اند، تا زمانیکه توسط یک شخص مجرب تعمیر نشده نبایستی از فر استفاده کرد.	✓	✓	✓	✓
⊘	**هشدار:** انجام هرگونه سرویس یا تعمیری که شامل برداشتن پوششی می شود که محافظت در مقابل قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو را ایجاد می کند برای هر شخصی به غیر از یک شخص مجرب خطرناک است.	✓	✓	✓	✓
⊘	**هشدار:** مطمئن شوید که این دستگاه قبل از عوض کردن لامپ خاموش شود تا از احتمال شوک برقی جلوگیری شود.	✓	✓	✓	
⊘	**هشدار:** مایعات و سایر غذاها نبایستی در محفظه های مسدود گرم شوند چون قابلیت انفجار دارند.	✓		✓	✓
⊘	**هشدار:** قطعات قابل دسترسی ممکن است در طول استفاده داغ شوند. کودکان خردسان بایستی برای جلوگیری از سوختگی دور نگه داشته شوند.	✓		✓	
★	**هشدار:** گرم کردن نوشیدنی ها توسط مایکروویو ممکن است منجر به جوش آمدن فورانی با تأخیر شود، بنابراین بایستی هنگام دست زدن به محفظه مراقب بود؛ برای جلوگیری از این وضعیت، همیشه یک مدت انتظار حداقل ۲۰ ثانیه بعد از اینکه فر خاموش شد را قائل شوید تا دما بتواند یکنواخت شود. در صورت لزوم در حین گرم کردن هم بزنید و همیشه بعد از گرم کردن هم بزنید. در صورت سوختگی، این دستورالعمل های امداد اولیه را دنبال کنید: • محل سوختگی را برای حداقل ۱۰ دقیقه داخل آب سرد کنید. • با پانسمان تمیز و خشک بپوشانید. • از هیچگونه کرم، روغن یا لوسیون استفاده نکنید.	✓	✓	✓	✓
★	دستگاه در حین استفاده داغ می شود. در هنگام دست زدن به المنت های حرارتی در داخل فر بایستی مراقب بود.	✓		✓	✓
★	**هشدار:** محتویات بطری های تغذیه کودک یا شیشه های غذای کودک بایستی هم زده شده یا تکان داده شوند و بایستی دما را قبل از استفاده کنترل کرد تا از سوختگی جلوگیری شود؛			✓	
★	این ماشین برای استفاده توسط اشخاص (شامل کودکان) که توانایی جسمانی، حسی یا فکری محدود دارند یا تجربه یا دانش کافی ندارند ساخته نشده، مگراینکه توسط شخصی که مسئول ایمنی آنهاست نظارت یا دستوراتی را در رابطه با استفاده از ماشین دریافت کرده باشند.	✓	✓	✓	✓
★	این فر را بایستی به سمت و بلندی صحیح قرار داد تا دسترسی آسان به فضای داخل و منطقه کنترل حاصل شود.	✓	✓	✓	✓
★	قبل از استفاده از فر برای اولین بار، بایستی با قرار دادن آب به مدت ۱۰ دقیقه استفاده شده و سپس استفاده شود.	✓	✓	✓	✓
★	این فر مایکروویو بایستی طوری قرار داده شود که دوشاخه قابل دسترسی باشد. اگر فر صدای عجیب، بوی سوختگی تولید می کند یا دود ساطع می شود، فوراً دوشاخه برق را کشیده و با نزدیکترین مرکز تعمیراتی خود تماس حاصل نمائید.	✓	✓	✓	✓

ممکن است که در حین تمیز کردن، سطوح دستگاه از مواقع عادی داغ تر شوند و بایستی کودکان را دور نگه داشت (فقط مدل عملکرد تمیز کردن)		✓	✓	
مایعات پراکنده شده زیادی را قبل از تمیز کردن بایستی پاک کرد و ظروفی که در دفترچه راهنما ذکر شده را می توان در طول تمیز کردن در فر گذاشت بمانند. (فقط مدل عملکرد تمیز کردن)	✓	✓	✓	✓
دستگاه بایستی امکان قطع برق ماشین بعد از نصب آن را بدهد. قطع برق ممکن است توسط دسترسی به دوشاخه یا با استفاده از یک سویچ در سیم کشی ثابت براساس مقرارت سیم کشی ایجاد شود. (فقط مدل توکار)	✓	✓	✓	✓
اگر به سیم برق آسیب وارد شود، بایستی توسط سازنده، مأمور خدماتی یا اشخاص مجرب مشابه تعویض شود تا از هرگونه خطری جلوگیری شود.		✓		

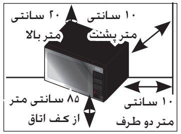
احتیاط				
تنها از قاشق و چنگال هائی استفاده کنید که برای استفاده در فرهای مایکروویو مناسب هستند؛ از محفظه های فلزی، ظروف با حاشته طلائی یا نقره ای، سیخ کباب، چنگال و غیره استفاده نکنید. سیم های گره را از کیسه های کاغذی یا پلاستیکی جدا کنید. علت: ممکن است قوس یا جرقه برقی ایجاد شده و به فر آسیب وارد شود.	✓		✓	✓
هنگام گرم کردن غذا در محفظه های پلاستیکی یا کاغذی، به واسطه احتمال اشتعال، مراقب فر باشید.	✓		✓	
برای خشک کردن کاغذ یا لباس از فر مایکروویو استفاده نکنید.	✓		✓	✓
برای مقادیر کوچک تر غذا از زمان های کوتاه تر استفاده کنید تا از زیاد گرم شدن و سوختن غذا جلوگیری شود.	✓		✓	✓
اگر دود مشاهده کردید، دستگاه را خاموش کنید یا از پریز بکشید و دریچه را بسته نگه دارید تا هرگونه شعله خاموش شود؛	✓		✓	✓
بایستی فر را به طور مرتب تمیز کرد و هرگونه باقیمانده غذائی پاک شود؛	✓	✓		✓
سیم برق یا دوشاخه برق را وارد آب نکنید و سیم برق را از گرما دور نگه دارید.	✓	✓		
تخم مرغ ها در پوسته شان و تخم مرغ های عسلی سفت شده را نبایستی در فرهای مایکروویو گرم کرد چون ممکن است منفجر شوند حتی بعد از اینکه گرم کردن با مایکروویو خاتمه پیدا کند؛ بطری ها، شیشه ها، محفظه های کیپ و مسدود، آجیل های پوست نکنده، گوجه فرنگی و غیره را نیز گرم نکنید.			✓	✓
شکاف های هواگیر را با پارچه یا کاغذ نپوشانید. ممکن است آتش بگیرند چون هوای داغ از فر خارج می شود. فر همچنین ممکن است زیادی گرم شده و خودش را به طور خودکار خاموش کند و تا زمانیکه به اندازه کافی خنک نشده، خاموش باقی خواهد ماند.	✓		✓	
هنگام برداشتن ظرف از فر همیشه از دستکش های فر استفاده کنید تا از سوختگی غیرعمدی پرهیز شود.			✓	
به المنت های گرم کننده یا دیواره های داخل فر تا زمانیکه فر خنک نشده دست نزنید.			✓	
مایعات را در نیمه کار یا بعد از خاتمه گرم کردن هم بزنید و به مایع اجازه بدهید که حداقل ۲۰ ثانیه بعد از گرم کردن باقی بماند تا از جوش خوردن فورانی جلوگیری شود.			✓	
هنگام باز کردن دریچه به فاصله طول بازو تا فر بایستید تا از سوخته شدن توسط هوا یا بخار داغ خارج شونده پرهیز کنید.			✓	
از فر مایکروویو هنگامی که خالیست استفاده نکنید. فر مایکروویو برای ۳۰ دقیقه و برای منظورات ایمنی به طور خودکار خاموش خواهد شد. توصیه می کنیم که یک لیوان آب را همیشه در داخل فر قرار دهید تا انرژی مایکروویو را در صورت روشن شدن به طور اتفاقی، جذب کند.	✓			✓
از تمیزکننده های ساینده ناملایم یا تراش دهنده های فلزی تیز برای تمیز کردن دریچه فر استفاده نکنید چون ممکن است موجب خراشیده شدن سطح شیشه شده و موجب خردشدن شیشه شوند.	✓			✓
فر را طوری نصب کنید که با فواصل ایمنی که در این دفترچه راهنما قید شده سازگار باشد. (به نصب فر مایکروویو مراجعه شود)	✓		✓	
هنگام وصل کردن دستگاه های برقی به پریز در نزدیکی فر مراقب باشید.	✓	✓	✓	

فارسی

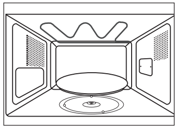
نصب فر مایکروویو

فر را روی یک سطح صاف و ۸۵ سانتی متر بالای کف اتاق قرار دهید. این سطح بایستی آنقدر محکم باشد که وزن فر را به طور ایمن تحمل کند.

۱. هنگامیکه فر خود را نصب می کنید، مطمئن شوید که با ایجاد حداقل ۱۰ سانتی متر (۴ اینچ) فضای خالی در پشت و دو طرف فر و ۲۰ سانتی متر (۸ اینچ) فضا در بالای آن، هواگیری کافی وجود داشته باشد.



۲. همه مواد بسته بندی در داخل فر را بردارید.
حلقه گرداننده و صفحه گردان را نصب کنید.
کنترل کنید که صفحه گردان به طور آزاد گردش می کند.



۳. این فر مایکروویو بایستی طوری قرار داده شود که دوشاخه قابل دسترسی باشد.

☛ اگر سیم برق صدمه دیده، بایستی با سیم یا قطعاتی که از سوی سازنده یا تعمیرکار وی موجود است تعویض شود. برای ایمنی شخصی خود، سیم را به پریز گراند شده ۳ شاخه، ۲۳۰ ولت، ۵۰ هرتز برق متناوب بزنید. اگر سیم برق این دستگاه آسیب دیده، بایستی با یک سیم ویژه تعویض شود.

☛ فر مایکروویو را در محیط گرم یا مرطوب از قبیل کنار فر مرسوم یا شوفاژ نصب نکنید. مشخصات تأمین برق فر بایستی مراعات شده و سیم رابط استفاده شده بایستی با استاندارد سیم برقی که به همراه فر عرضه شده یکسان باشد. داخل و انسداد دریچه را قبل از استفاده از فر مایکروویو برای اولین بار با پارچه مرطوب پاک کنید.

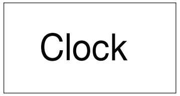
تنظیم وقت

فر مایکروویو شما یک ساعت توکار دارد. هنگامیکه به برق وصل شده "۰:"، "۸۸:۸۸" یا "۱۲:۰۰" به طور خودکار روی صفحه نمایش ظاهر می شود.

لطفاً وقت کنونی را تنظیم کنید. وقت ممکن است به صورت ۲۴ ساعته یا ۱۲ ساعته نمایان شود. در موارد زیر بایستی ساعت را تنظیم کنید:

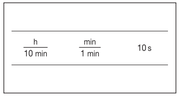
- هنگامیکه برای اولین بار فر مایکروویو را نصب می کنید
- بعد از قطع شدن برق

فراموش نکنید هنگام تغییر از ساعات تابستانی و زمستانی، ساعت را دوباره تنظیم کنید.

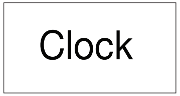


۱. **برای نمایش وقت...**	**سپس دکمه ⏲ را فشار دهید...**
به صورت ۲۴ ساعته	یکبار
به صورت ۱۲ ساعته	دوبار

۲. ساعت را با دکمه h (**ساعت**) و دقیقه را با دکمه min (**دقیقه**) تنظیم کنید.



۳. هنگامیکه وقت درست نمایش داده شد، دکمه Clock (**ساعت**) را برای راه اندازی دوباره ساعت فشار دهید.



نتیجه: هرزمان که از فر مایکروویو استفاده نمی کنید، وقت نمایش داده می شود.

اگر تردید دارید یا با مشکلی مواجه هستید چکار کنید

اگر با هریک از مشکلاتی که در زیر ذکر شده مواجه هستید. راه حل های ارائه شده را امتحان کنید.

این موضوع عادیست.

- تقطیر در داخل فر.
- جریان هوا در اطراف دریچه و جدار خارجی.
- انعکاس نور در اطراف دریچه و جدار خارجی.
- پراکنده شدن بخار از اطراف دریچه یا هواکش ها.

هنگامیکه دکمه Start (شروع) را فشار می دهید، فر شروع به کار نمی کند.

- آیا دریچه کاملاً بسته است؟

غذا اصلاً پخته نشده است.

- آیا تایمر را به طور صحیح تنظیم کرده و/یا دکمه Start (شروع) را فشرده اید؟
- آیا دریچه بسته است؟
- آیا مدار برقی را زیادی پر کرده اید و موجب سوختن فیوز یا به کار انداختن مدارشکن شده اید؟

غذا یا زیادی پخته شده یا کم پخته شده است.

- آیا مدت پخت مناسب برای نوع غذا تنظیم شده بود؟
- آیا میزان نیروی مناسب انتخاب شده است؟

در داخل فر جرقه و صدای ترقه اتفاق می افتد (قوس برقی).

- آیا از ظرفی استفاده کرده اید که حاشیه فلزی دارد؟
- آیا چنگال یا سایر ادوات فلزی را در داخل فر قرار داده اید؟
- آیا کاغذ آلومینیمی زیادی به دیواره های داخلی نزدیک است؟

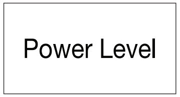
فر موجب اختلال با امواج رادیوئی یا تلویزیونی می شود.

- ممکن است قدری اختلال در امواج تلویزیونی یا رادیوئی در هنگام استفاده از فر مشاهده شود. این موضوع عادیست. برای حل این مشکل، فر را به دور از تلویزیون، رادیو و آنتن هوائی نصب کنید.
- اگر اختلال توسط ریزپردازشگر فر شناسائی شود، ممکن است که صفحه نمایش مجدداً تنظیم شود. برای حل این مشکل، دوشاخه برق را کشیده و دوباره متصل کنید. وقت را مجدداً تنظیم کنید.

اگر راهنمودهای فوق به شما در حل و فصل مشکل کمک نمی کنند. با فروشنده محلی یا خود مرکز خدمات بعد از فروش SAMSUNG تماس حاصل نمائید.

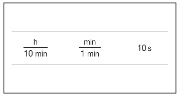
پخت/گرم کردن مجدد

روش زیر نحوه پخت یا گرم کردن مجدد غذا را توصیف می کند.
همیشه قبل از اینکه فر را به حال خود رها کنید. تنظیمات آشپزی را کنترل کنید.
ابتدا غذا را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. سپس دریچه را ببندید.

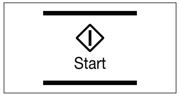


۱. دکمه **Power Level (میزان نیرو)** را فشار دهید.

نتیجه : نشانگرهای ۹۰۰ وات (حداکثر نیروی آشپزی) نشان داده می شوند.
میزان نیروی مناسب را توسط فشردن دوباره دکمه **Power Level (میزان نیرو)** انتخاب کرده تا اینکه مقدار وات مربوطه نمایان شود. به جدول میزان نیرو مراجعه کنید.



۲. مدت آشپزی را با فشردن دکمه **10 min (۱۰ دقیقه)**، **1 min (۱ دقیقه)**، **10 s (۱۰ ثانیه)** تنظیم کنید.



۳. دکمه **Start (شروع)** را فشار دهید.

نتیجه : چراغ فر روشن شده و صفحه گردان شروع به گردش می کند.

۱) آشپزی شروع شده و هنگامیکه تمام شد، فر چهار بار صدای بیپ می کند.
۲) سیگنال یادآوری خاتمه ۳ بار (یکبار در دقیقه) صدای بیپ خواهد کرد.
۳) ساعت کنونی دوباره نمایان می شود.

هرگز فر مایکروویو را هنگامی که خالی می باشد روشن نکنید.

اگر می خواهید یک وعده غذائی را برای مدت کوتاهی در حداکثر نیرو (۹۰۰ وات) گرم کنید، صرفاً کافیست دکمه **+30s** را یکبار برای هر ۳۰ ثانیه مدت آشپزی فشار دهید. فر فوراً شروع به کار می کند.

درجات نیرو

می توانید از بین درجات نیروی زیر، یکی را انتخاب کنید.

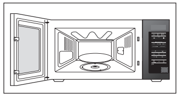
میزان نیرو	خروجی	
	MWO	منقل
زیاد	۹۰۰ وات	-
متوسط زیاد	۶۰۰ وات	-
متوسط	۴۵۰ وات	-
متوسط کم	۳۰۰ وات	-
یخ زدائی (❄)	۱۸۰ وات	-
کم / گرم نگه داشتن	۱۰۰ وات	-
منقل	-	۱۳۰۰ وات
ترکیبی I	۶۰۰ وات	۱۳۰۰ وات
ترکیبی II	۴۵۰ وات	۱۳۰۰ وات
ترکیبی III	۳۰۰ وات	۱۳۰۰ وات

اگر درجه نیروی بالاتر را انتخاب کنید، مدت آشپزی بایستی کاهش پیدا کند.

اگر درجه نیروی پائین تر را انتخاب کنید، مدت آشپزی بایستی افزایش پیدا کند.

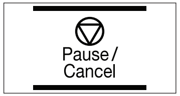
توقف آشپزی

می توانید در هر زمان آشپزی را برای سر زدن به غذا متوقف کنید.



۱. برای متوقف کردن موقت:
درپچه را باز کنید.

نتیجه : آشپزی متوقف می شود. برای شروع دوباره آشپزی، درپچه را ببندید و Start **(شروع)** را دوباره فشار دهید.



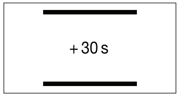
۲. برای متوقف کردن کامل:
دکمه Pause/Cancel **(مکث/لغو)** را فشار دهید.

نتیجه : آشپزی متوقف می شود. اگر مایلید که تنظیمات آشپزی را لغو کنید. دکمه Pause/Cancel **(مکث/لغو)** را دوباره فشار دهید.

می توانید هریک از تنظیمات را قبل از شروع آشپزی صرفاً با فشردن دکمه Pause/Cancel **(مکث/ لغو)** لغو کنید.

تنظیم مدت آشپزی

می توانید مدت آشپزی را با فشردن دکمه **30s+** یکبار برای هر ۳۰ ثانیه که اضافه می شود افزایش دهید.

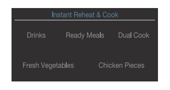


دکمه **30s+** را یکبار برای هر ۳۰ ثانیه که افزوده می شود فشار دهید.

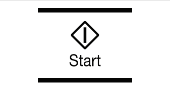
استفاده از ویژگی گرم کردن دوباره/آشپزی فوری

با استفاده از ویژگی گرم کردن دوباره فوری. وقت آشپزی به طور خودکار تنظیم شده و لزومی ندارد که دکمه شروع را فشار دهید. می توانید تعداد وعده های غذائی را با فشردن دکمه گرم کردن دوباره و آشپزی فوری مربوطه به دفعات لازم تنظیم کنید.

ابتدا غذا را در مرکز صفحه گردان قرار داده و دریچه را ببندید.



۱. دکمه **Instant Reheat & Cook** **(گرم کردن دوباره و آشپزی فوری)** که می خواهید را به دفعات لازم فشار دهید.



۲. دکمه **Start** **(شروع)** را فشار دهید.

نتیجه :

۱) فر چهار بار بیپ می کند.

۲) سیگنال یادآوری خاتمه ۳ بار (یکبار در دقیقه) صدای بیپ خواهد کرد.

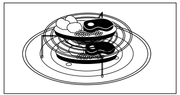
۳) ساعت کنونی پس از بازکردن دریچه و فشردن دکمه لغو دوباره نشان داده می شود.

مثال: دکمه **Drinks** **(نوشیدنیها)** را سه بار برای دوباره گرم کردن سه فنجان قهوه فشار دهید. برای جزئیات بیشتر به جدول صفحه مقابل مراجعه کنید. فقط از ظروفی استفاده کنید که در مقابل مایکروویو ایمن هستند.

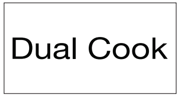
فقط از ظروفی استفاده کنید که در مقابل مایکروویو ایمن هستند.

استفاده از ویژگی آشپزی دوگانه

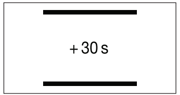
فر مایکروویو Samsung می تواند دو خوراک مختلف را با استفاده از ویژگی آشپزی دوگانه در عین واحد بپزد.



۱. دو **خوراک آماده** را در فر قرار دهید. یکی روی صفحه گردان و دیگری روی صفحه فلزی که روی صفحه گردان قرار داده شده است.



۲. دکمه **Dual Cook** **(آشپزی دوگانه)** را فشار دهید.



۳. دکمه **+30s** را یکبار برای هر ۳۰ ثانیه که افزوده می شود فشار دهید.

نتیجه :

۱) فر چهار بار بیپ می کند.

۲) سیگنال یادآوری خاتمه ۳ بار (یکبار در دقیقه) صدای بیپ خواهد کرد.

۳) ساعت کنونی دوباره نمایان می شود.

مثال: دکمه **Dual Cook** **(آشپزی دوگانه)** را دوبار برای گرم کردن ۲ x ۴۰۰ ~ ۴۵۰ گرم خوراک آماده فشار دهید. به جدول زیر مراجعه نمائید.

هنگام استفاده از آشپزی دوگانه (گرم کردن ۲ میزان خوراک). همیشه از صفحه میله ای استفاده کنید. همیشه از صفحه فلزی استفاده کنید که بایستی روی صفحه گردان قرار داده شود.

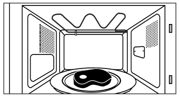
تنظیمات گرم کردن دوباره/آشپزی فوری

جدول زیر نمایشگر برنامه ها، مقادیر، مدت های باقی ماندن و توصیه های مناسب دوباره گرم کردن و آشپزی فوری مختلف می باشد.

کُد/خوراک	وعده غذائی	مدت انتظار	توصیه ها
۱. نوشیدنی ها (سردشده) قهوه، شیر، چای، آب	۱۵۰ میلی لیتر (۱ فنجان) ۳۰۰ میلی لیتر (۲ فنجان) ۴۵۰ میلی لیتر (۳ فنجان) ۶۰۰ میلی لیتر (۴ فنجان)	۱ تا ۲ دقیقه	مایع را در فنجان های سرامیک ریخته و به طور درباز دوباره گرم کنید. ۱ فنجان در مرکز، ۲ فنجان در دو سمت مقابل و ۳ یا ۴ فنجان را به صورت دایره قرار دهید. بگذارید در فر مایکروویو باقی بمانند. نوشیدنی ها را قبل و بعد از مدت انتظار هم زده و هنگام خارج کردن فنجان ها مراقب باشید (به دستورالعمل های ایمنی برای مایعات مراجعه نمائید).
۲. خوراک آماده (سرد شده)	۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم ۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم ۵۰۰ تا ۵۵۰ گرم	۳ دقیقه	خوراک را روی یک بشقاب سرامیکی قرار داده و آنرا با ورقه چسبان مایکروویو بپوشانید. این برنامه برای خوراک هائی مناسب است که شامل ۳ جزء باشند (یعنی گوشت با سُس، سبزیجات و خوراک فرعی از قبیل سیب زمینی، برنج و پاستا).
۳. آشپزی دوگانه	۲ در ۳۰۰ - ۳۵۰ گرم ۲ در ۴۰۰ - ۴۵۰ گرم	۲ دقیقه	هر خوراک را روی یک بشقاب سرامیکی قرار داده و آنرا با ورقه چسبان مایکروویو بپوشانید. این برنامه برای خوراک هائی مناسب است که شامل ۳ جزء باشند (یعنی گوشت با سُس، سبزیجات و خوراک فرعی از قبیل سیب زمینی، برنج و پاستا). یک بشقاب را روی صفحه گردان و بشقاب دیگر را روی صفحه میله ای قرار دهید.
۴. سبزیجات تازه	۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم ۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم ۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم ۵۰۰ تا ۵۵۰ گرم ۶۰۰ تا ۶۵۰ گرم ۷۰۰ تا ۷۵۰ گرم	۳ دقیقه	سبزیجات را بعد از شستن، تمیز کردن و بریدن به اندازه مشابه وزن کنید. آنها را در کاسه شیشه ای در دار بگذارید. ۴۵ میلی لیتر (۳ قاشق غذاخوری) هنگام بختن ۲۰۰ تا ۴۵۰ گرم اضافه کنید، ۶۰ میلی لیتر (۴ قاشق غذاخوری) برای ۵۰۰ تا ۶۵۰ گرم اضافه کنید و ۷۵ میلی لیتر (۵ قاشق غذاخوری) برای ۷۰۰ تا ۷۵۰ گرم اضافه کنید. پس از پختن هم بزنید. (هنگام پختن مقادیر بیشتر در طول آشپزی یکبار هم بزنید.)
۵. قطعات گوشت مرغ	۲۰۰ تا ۳۰۰ گرم (۱ قطعه) ۴۰۰ تا ۵۰۰ گرم (۲ قطعه) ۶۰۰ تا ۷۰۰ گرم (۲ تا ۳ قطعه) ۸۰۰ تا ۹۰۰ گرم (۳ تا ۴ قطعه)	-	قطعات جوجه را با روغن چرب کرده و فلفل، نمک و پاپریکا بزنید. آنها را روی صفحه بالا قرار دهید طوریکه پوست به سمت پائین باشد. هنگامیکه فر بیپ کرد، برگردانید.

استفاده از بشقاب کراستی

فر مایکروویو Samsung به عنوان یکی از ملحقات اضافی شامل بشقاب کراستی می باشد. بشقاب کراستی به شما امکان می دهد تا نه تنها روی غذا را با منقل برشته کنید، بلکه زیر غذا نیز ترد و برشته می شود که به واسطه دمای زیاد بشقاب کراستی می باشد. چندین مورد که می توانید با استفاده از بشقاب کراستی تهیه کنید را می توان در این جدول یافت (به صفحه بعد مراجعه نمائید)
از بشقاب کراستی می توان برای بیکن، تخم مرغ، سوسیس و غیره نیز استفاده کرد



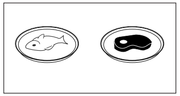
۱. بشقاب کراستی را مستقیماً روی صفحه گردان قرار داده و آنرا با بالاترین ترکیب مایکروویو- منقل [۶۰۰ وات + منقل] توسط متابعت از زمان ها و دستورات در جدول از قبل گرم کنید.

فقط از ظروفی استفاده کنید که در مقابل مایکروویو ایمن هستند.

۲. اگر غذاهائی از قبیل بیکن و تخم مرغ می پزید، بشقاب را با برس چرب کنید تا غذا به طور دلپذیری برشته شود.

لطفاً توجه کنید که بشقاب کراستی یک لایه تفلون دارد که در مقابل خراشیدگی مصون نیست. از هیچگونه شیئ تیز از قبیل کارد برای بریدن در بشقاب کراستی استفاده نکنید.

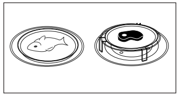
از ابزار پلاستیکی استفاده کنید تا از خراشیدگی سطح بشقاب کراستی جلوگیری شود یا غذا را قبل از بریدن از روی بشقاب بردارید.



۳. غذا را روی بشقاب کراستی قرار دهید.

اشیائی که در مقابل گرما مقاوم نیستند، برای مثال کاسه های پلاستیکی را روی بشقاب کراستی قرار ندهید.

هرگز بشقاب کراستی را بدون صفحه گردان در مایکروویو قرار ندهید



۴. بشقاب کراستی را روی صفحه فلزی (صفحه گردان) در مایکروویو قرار دهید.

۵. زمان و قدرت آشپزی مناسب را انتخاب کنید. به جدول صفحه بعد مراجعه کنید.

نحوه تمیز کردن بشقاب کراستی
بشقاب کراستی را با آب گرم و شوینده تمیز کرده و با آب تمیز آبکشی کنید.

از برس سائیدن یا اسفنج زبر استفاده نکنید در غیر اینصورت لایه خارجی صدمه خواهد دید.

لطفاً توجه کنید
بشقاب کراستی را نباید در ماشین ظرفشوئی شست.

نحوه استفاده از بشقاب کراستی

توصیه می کنیم که بشقاب کراستی را مستقیماً روی صفحه گردان پیش گرم کنید. بشقاب کراستی را با عملکرد ۶۰۰ وات+ منقل پیش گرم کرده و مدت و دستورالعمل های جدول را دنبال کنید.

خوراک	وعده غذائی	نیرو	مدت پیش گرم کردن (دقیقه)	زمان آشپزی (دقیقه)	توصیه
گوجه فرنگی تنوری	۲۰۰ گرم (۲ قطعه) ۴۰۰ گرم (۴ قطعه)	۴۵۰ وات + منقل	۳	۳ ۴	بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. گوجه فرنگی ها را نصف کنید. قدری پنیر روی آنها بگذارید. به صورت دایره روی بشقاب کراستی بچینید. بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای قرار دهید.
همبرگر (یخ زده)	۲ قطعه (۱۲۵ گرم) ۴ قطعه (۲۵۰ گرم)	۶۰۰ وات + منقل	۳	۶-۶/۵ ۸-۸/۵	بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. همبرگر یخ زده را به صورت دایره روی بشقاب کراستی قرار دهید. بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای قرار دهید. بعد از ۴ تا ۵ دقیقه برگردانید.
بگت (یخ زده)	۱۰۰ تا ۱۵۰ گرم (۱ قطعه) ۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم (۲ قطعه)	۴۵۰ وات + منقل	۵	۵-۶ ۶-۷	بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. یک بگت را در کنار مرکز بشقاب، ۲ بگت را در کنار هم روی بشقاب قرار دهید. بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای قرار دهید.
پیتزا (یخ زده)	۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم ۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم	۶۰۰ وات + منقل	۵	۷-۸ ۹-۱۰	بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. پیتزای یخ زده را روی بشقاب کراستی قرار دهید. بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای قرار دهید.
پیتزای کوچک (سرد شده)	۱۰۰ تا ۱۵۰ گرم ۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم	۶۰۰ وات + منقل	۵	۳-۳/۵ ۴-۴/۵	بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. قطعات پیتزای سرد شده را به صورت دایره روی بشقاب قرار دهید. بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای قرار دهید.
سیب زمینی فر (یخ زده)	۲۰۰ گرم ۳۰۰ گرم ۴۰۰ گرم	۴۵۰ وات + منقل	۴	۹ ۱۲ ۱۵	بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. سیب زمینی های فر را روی بشقاب کراستی توزیع کنید. بشقاب را روی صفحه میله ای قرار دهید. در وسط مدت آشپزی وارونه کنید.
سیب زمینی تنوری	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۶۰۰ وات + منقل	۴	۴/۵-۵ ۷-۷/۵	بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. سیب زمینی ها را نصف کنید. آنها را به صورتی روی بشقاب کراستی قرار دهید که سمت بریده شده به طرف پائین باشد. به صورت دایره بچینید. بشقاب را روی صفحه میله ای قرار دهید.
ماهی انگشتی (یخ زده)	۱۵۰ گرم (۵ قطعه) ۳۰۰ گرم (۱۰ قطعه)	۶۰۰ وات + منقل	۴	۶-۶/۵ ۸/۵-۹	بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. بشقاب را با ۱ قاشق غذاخوری روغن چرب کنید. ماهی انگشتی را به صورت دایره روی بشقاب قرار دهید. بعد از ۱/۲ ۳ دقیقه (۵ قطعه) یا بعد از ۵ دقیقه (۱۰ قطعه) برگردانید.
ناگت های مرغ (یخ زده)	۱۲۵ گرم ۲۵۰ گرم	۶۰۰ وات + منقل	۴	۴/۵-۵ ۶/۵-۷	بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. روی بشقاب با برس ۱ قاشق غذاخوری روغن بمالید. ناگت های مرغ را روی بشقاب قرار دهید. بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای قرار دهید. پس از ۳ دقیقه (۱۲۵ گرم) یا ۵ دقیقه (۲۵۰ گرم) وارونه کنید.

GE4025T_HAC_DE68-04085B_FA.indd 14
1/27/2012 5:58:16 PM

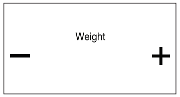
استفاده از ویژگی یخ زدائی خودکار

ویژگی یخ زدائی خودکار به شما امکان می دهد تا گوشت، مرغ، ماهی را یخ زدائی کنید.
مدت یخ زدائی و میزان نیرو به طور خودکار تنظیم می شود.
شما صرفاً برنامه و وزن را انتخاب می کنید.

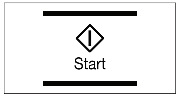
فقط از ظروفی استفاده کنید که در مقابل مایکروویو ایمن هستند.

ابتدا غذای یخ زده را در مرکز صفحه گردان قرار داده و دریچه را ببندید.

۱. نوع غذائی که می پزید را با فشردن دکمه **Auto Defrost** **(یخ زدائی خودکار)** برای یکبار یا بیشتر انتخاب کنید.
(برای جزئیات بیشتر به جدول صفحه بعد مراجعه کنید)



۲. با فشردن دکمه **بالا/پایین** وزن غذا را انتخاب کنید.
این امکان وجود دارد که تا حداکثر ۲۰۰۰ گرم را تنظیم کرد



۳. دکمه **Start (شروع)** را فشار دهید.

نتیجه :

- یخ شروع به آب شدن می کند.
- فر در نیمه راه آب شدن یخ صدای بیپ می کند تا به شما یادآوری کند که غذا را وارونه کنید.
- دکمه **Start (شروع)** را دوباره فشار دهید تا یخ زدائی تمام شود.

می توانید یخ غذا را به طور دستی آب کنید. برای اینکار، عملکرد مایکروویو را با میزان نیروی ۱۸۰ وات انتخاب کنید. برای جزئیات بیشتر به بخش تحت عنوان "آشپزی/گرم کردن دوباره" در صفحه ۱۰ مراجعه نمائید

تنظیمات یخ زدائی پرقدرت خودکار

جدول زیر نمایشگر برنامه ها، مقادیر، مدت های باقی ماندن و توصیه های مناسب برای برنامه های مختلف یخ زدائی پرقدرت خودکار می باشد.
همه نوع مواد بسته بندی را قبل از یخ زدائی جدا کنید. گوشت، گوشت مرغ و ماهی را روی بشقاب سرامیک قرار دهید.

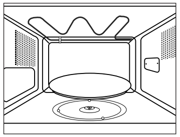
کُد/خوراک	اندازه خوراک	مدت انتظار	توصیه ها
۱. گوشت	۲۰۰ تا ۲۰۰۰ گرم	۲۰ تا ۶۰ دقیقه	لبه ها را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد، گوشت را برگردانید. این برنامه برای گوشت گوساله، بره، خوک، استیک، گوشت با استخوان و گوشت خردشده مناسب است.
۲. مرغ	۲۰۰ تا ۲۰۰۰ گرم	۲۰ تا ۶۰ دقیقه	سر ران ها و بال ها را با کاغذ آلومینیمی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد، مرغ را برگردانید. این برنامه برای مرغ کامل و قطعات مرغ مناسب است.
۳. ماهی	۲۰۰ تا ۲۰۰۰ گرم	۲۰ تا ۵۰ دقیقه	دم ماهی کامل را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد، ماهی را برگردانید. این برنامه برای ماهی کامل و فیله های ماهی مناسب است.
۴. نان/کیک	۱۲۵ تا ۱۰۰۰ گرم	۵ تا ۲۰ دقیقه	به محض اینکه فر صدای بیپ کرد، نان را روی یک قطعه کاغذ آشپزخانه گذاشته و برگردانید. نه محص اینکه فر صدای بیپ کرد، کیک را روی یک بشقاب سرامیک گذاشته و در صورت امکان برگردانید. (هنگامیکه دریچه را باز می کنید، فر به کار ادامه داده و متوقف می شود. این برنامه برای همه نوع نان، به صورت برشی یا کامل به اضافه رُل های نان و بگت مناسب است. رُل های نان را به صورت دایره قرار دهید. این برنامه برای انواع کیک تخمیر شده، بیسکویت، کیک پنیری و شیرینی پفی مناسب است. این برنامه برای شیرینی کوتاه/پوسته دار، کیک های میوه و خامه ای و کیک هائی که روکش شکلاتی دارند مناسب نیست.

انتخاب وضعیت المانت گرم کردن

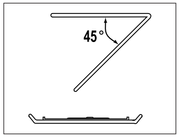
از المانت گرم کردن در هنگام کباب کردن استفاده می شود. فقط یک وضعیت ذکر شده است. لازم است به مصرف کنندگان بگوئیم که در چه هنگام باید به طور عمودی قرار داد.

- وضعیت افقی برای کباب پزی یا آشپزی ترکیبی مایکروویو + منقل.

☛ وضعیت المانت گرم کردن را تنها موقعی عوض کنید که سرد است و هنگام قرار دادن آن در وضعیت عمودی، فشار زیادی وارد نکنید.



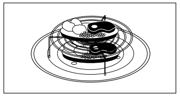
برای قرار دادن المانت گرم کردن در...	سپس...
وضعیت افقی (منقل یا ترکیب مایکروویو + منقل)	• المانت گرم کردن را به سمت خودتان بکشید. • آنرا به سمت بالا فشار دهید تا اینکه با سقف موازی شود.



هنگام تمیز کردن بخش بالا در داخل محفظه ، راحت تر خواهد بود که گرم کننده را به اندازه ۴۵ درجه به سمت پائین گردانده و آنرا تمیز کنید.

انتخاب ملحقات

از ظروف مناسب برای مایکروویو استفاده کنید؛ از محفظه ها. ظروف پلاستیکی. فنجان. حوله کاغذی و غیره استفاده نکنید

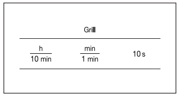


اگر مایلید حالت آشپزی ترکیبی را انتخاب کنید (منقل و مایکروویو). فقط از ظروفی استفاده کنید که برای مایکروویو و فر مناسب می باشند.

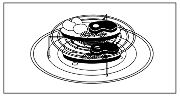
برای جزئیات بیشتر در مورد ظروف و وسائل خوراکپزی مناسب. به راهنمای ظروف خوراکپزی در صفحه ۱۸ مراجعه نمائید.

کباب کردن

منقل به شما امکان می دهد تا غذا را بدون استفاده از مایکروویو. بطور سریع گرم و برشته کنید. بدین منظور یک صفحه کباب پزی به همراه فر مایکروویو عرضه می شود.



۱. منقل را توسط فشردن دکمه Grill (منقل) به مدت دمای مورد نظر از قبل گرم کرده و مدت از قبل گرم شدن را توسط فشردن دکمه 10 min (۱۰ دقیقه)، 1 min (۱ دقیقه)، 10 s (۱۰ ثانیه) تنظیم کنید.

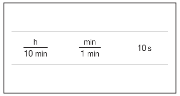


۲. دریچه را باز کرده و غذا را روی صفحه میله ای قرار دهید. دریچه را ببندید.

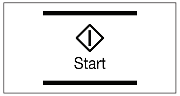
Grill

۳. دکمه Grill (منقل) را فشار دهید.

نتیجه: نشانه های زیر نمایش داده می شوند:



۴. مدت کباب پزی را با فشردن دکمه 10 min (۱۰ دقیقه)، 1 min (۱ دقیقه)، 10 s (۱۰ ثانیه) تنظیم کنید.
حداکثر مدت کباب پزی ۶۰ دقیقه می باشد.



۵. دکمه Start (شروع) را فشار دهید.

نتیجه: کباب پزی شروع می شود. هنگامیکه تمام شد.
۱) فر چهار بار بیپ می کند.
۲) سیگنال یادآوری خاتمه ۳ بار (یکبار در دقیقه) صدای بیپ خواهد کرد.
۳) ساعت کنونی دوباره نمایان می شود.

اگر گرم کننده در حین کباب پزی روشن و خاموش شد، نگران نباشید. این سیستم طوری طراحی شده است تا از زیاد گرم شدن فر جلوگیری شود.

☛ همیشه هنگام دست زدن به ظروف داخل فر از دستکش فر استفاده کنید. چون بسیار داغ خواهند بود.

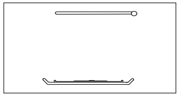
☛ کنترل کنید که المانت گرم کننده به وضعیت افقی باشد.

ترکیب مایکروویو و منقل

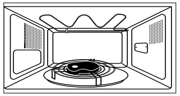
می توانید برای آشپزی سریع و در آن واحد برشته کردن، از آشپزی ترکیبی با مایکروویو و منقل نیز استفاده کنید.

همیشه از ظروف خوراکپزی که برای مایکروویو و فر مناسب هستند استفاده کنید. ظروف شیشه ای یا سرامیک ایده آل هستند چون به اشعات مایکروویو امکان می دهند که به طور یکدست به غذا رسوخ کنند.

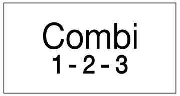
همیشه هنگام دست زدن به ظروف داخل فر از دستکش فر استفاده کنید، چون بسیار داغ خواهند بود.



۱. مطمئن شوید که المنت گرمائی به صورت افقی باشد؛ برای جزئیات بیشتر به صفحه ۱۶ مراجعه کنید.



۲. دریچه فر را باز کنید.
غذا را روی صفحه میله ای و صفحه میله ای را روی صفحه گردان قرار دهید.
دریچه را ببندید.

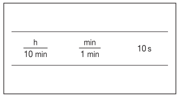


۳. دکمه **Combi (ترکیبی)** را فشار دهید.

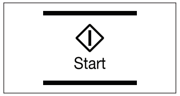
<u>**نتیجه :**</u> نشانه های زیر نمایش داده می شوند:
(حالت مایکروویو و منقل)
۶۰۰ وات (نیروی خروجی)

میزان نیروی مناسب را توسط فشردن دوباره دکمه **Combi (ترکیبی)** انتخاب کرده تا اینکه میزان نیروی مربوطه نمایان شود.

می توانید دمای منقل را تنظیم کنید.



۴. مدت آشپزی را با فشردن دکمه **10 min (۱۰ دقیقه)**، **1 min (۱ دقیقه)**، **10 s (۱۰ ثانیه)** به ترتیب لازم تنظیم کنید.
حداکثر مدت آشپزی ۶۰ دقیقه می باشد.



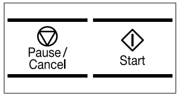
۵. دکمه **Start (شروع)** را فشار دهید.

<u>**نتیجه :**</u> آشپزی ترکیبی شروع می شود. هنگامیکه تمام شد
۱) فر چهار بار بیپ می کند.
۲) سیگنال یادآوری خاتمه ۳ بار (یکبار در دقیقه) صدای بیپ خواهد کرد.
۳) ساعت کنونی دوباره نمایان می شود.

حداکثر نیروی مایکروویو برای حالت مایکروویو و منقل ترکیبی ۶۰۰ وات می باشد.

خاموش کردن بیپر

هر وقت که خواستید می توانید بیپر را خاموش کنید.

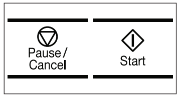


۱. دکمه های **Pause/Cancel (مکث/لغو)** و **Start (شروع)** را با هم فشار دهید.

<u>**نتیجه :**</u>

- نشانه زیر نمایش داده می شود.

- فر هر بار که یک دکمه را فشار می دهید بیپ نمی کند.



۲. برای روشن کردن مجدد بیپر، دکمه های **Pause/Cancel (مکث/لغو)** و **Start (شروع)** را دوباره با هم فشار دهید.

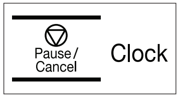
<u>**نتیجه :**</u>

- نشانه زیر نمایش داده می شود.

- فر دو مرتبه با بیپر روشن کار می کند.

قفل ایمنی فر مایکروویو

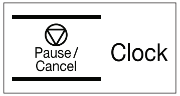
فر مایکروویو شما مجهز به برنامه ویژه ایمنی کودکان می باشد که به فر امکان می دهد قفل شود تا کودکان و اشخاصی که با آن آشنائی ندارند نتوانند آنرا به طور اتفاقی راه بیاندازند.
فر را می توان در هر زمان قفل کرد.



۱. دکمه های **Pause/Cancel (مکث/لغو)** و **Clock (ساعت)** را با هم فشار دهید.

<u>**نتیجه :**</u>

- فر قفل است (عملکردی را نمی توان انتخاب کرد).
- صفحه نمایش "L" را نشان می دهد.



۲. برای باز کردن قفل فر، دکمه های **Pause/Cancel (مکث/لغو)** و **Clock (ساعت)** را دوباره با هم فشار دهید.

<u>**نتیجه :**</u> می توان از فر به صورت عادی استفاده کرد.

GE4025T_HAC_DE68-04085B_FA.indd 17 1/27/2012 5:58:20 PM

راهنمای ظرف خوراکپزی

برای پختن غذا در فر مایکروویو. اشعات مایکروویو باید بتوانند بدون اینکه توسط ظرف استفاده شده منعکس یا جذب شوند. بتوانند به غذا رسوخ کند. بنابراین باید در انتخاب ظرف خوراکپزی مراقب بود. اگر علامت روی ظرف نشان می دهد که برای مایکروویو مناسب است، لازم نیست نگران باشید. جدول زیر انواع گوناگون ظرف خوراکپزی و اینکه آیا و چگونه باید در فر مایکروویو استفاده شوند را ذکر می کند.

ظرف خوراکپزی	مناسب برای مایکروویو	نظرات
ورقه آلومینیومی	✓ ✗	می توان به اندازه های کوچک برای محافظت از زیاد پخته شدن بعضی قسمت ها استفاده کرد. اگر ورقه زیاد به دیواره فر نزدیک باشد یا از ورقه زیادی استفاده شود ممکن است موجب قوس برقی شود.
بشقاب برشته کردن	✓	برای بیش از هشت دقیقه پیش گرم نکنید.
ظروف چینی و سفالی	✓	ظروف چینی، سفالی، لعاب دار و چینی استخوانی معمولاً مناسب بوده مگر اینکه با لبه فلزی تزئین شده باشند.
ظروف یکبار مصرف مقوایی پلی استر	✓	برخی خوراک های یخ زده در این ظروف بسته بندی می شوند.
بسته بندی خوراک سریع (فست فود)		
• فنجان های پلی استایرن	✓	می توان برای گرم کردن غذا استفاده کرد. زیاد گرم کردن ممکن است موجب آب شدن پلی استایرن شود.
• کیسه کاغذی یا روزنامه	✗	ممکن است آتش بگیرند.
• کاغذ بازیابی یا تزئینات فلزی	✗	ممکن است موجب قوس برقی شوند.
ظرف شیشه ای		
• ظرف از فر به سر میز	✓	می توان استفاده کرد. مگر اینکه تزئینات فلزی داشته باشند.
• ظرف شیشه ای ظریف	✓	می توان برای گرم کردن غذا یا مایعات استفاده کرد. شیشه ظریف اگر به طور ناگهانی گرم شود ممکن است بشکند یا ترک بردارد.
• ظروف شیشه ای	✓	باید درپوش را برداشت. فقط برای گرم کردن مناسب است.
فلز		
• ظروف	✗	ممکن است موجب قوس برقی یا آتش سوزی شوند.
• گره های فلزی کیسه فریزر	✗	
کاغذ		
• بشقاب، فنجان، دستمال و کاغذ آشپزخانه	✓	برای مدت های کوتاه آشپزی و گرم کردن. همچنین برای جذب رطوبت اضافی.
• کاغذ بازیابی شده	✗	ممکن است موجب قوس برقی شوند.
پلاستیک		
• محفظه ها	✓	مخصوصاً اگر ترموپلاستیک مقاوم در مقابل گرما باشند. برخی پلاستیک های دیگر ممکن است تاب بردارند یا تغییر رنگ دهند. از پلاستیک ملامین استفاده نکنید.
• ورقه چسبنده	✓	می توان برای حفظ رطوبت استفاده کرد. نباید با غذا تماس پیدا کند. هنگام برداشتن ورقه مراقب باشید چون بخار داغ خارج خواهد شد.
• کیسه های فریزر	✓ ✗	حتی اگر قابل جوشیدن یا برای فر مقاوم باشند. نبایستی کیپ باشند. در صورت لزوم با چنگال سوراخ کنید.
کاغذ مومی یا مقاوم در برابر چربی	✓	می توان برای حفظ رطوبت و جلوگیری از پاشیده شدن استفاده کرد.

✓ : توصیه شده

✓✗ : مراقب باشید

✗ : غیرایمن

راهنمای آشپزی

مایکروویو

انرژی مایکروویو در واقع به غذا نفوذ کرده، توسط آب، چربی و محتوای قندی آن جذب می شود.
اشعه های مایکروویو موجب حرکت سریع مولکول های غذا می شوند. حرکت سریع این مولکول ها اصطکاک ایجاد کرده و موجب گرم و پخته شدن غذا می شوند.

آشپزی

ظرف خوراکپزی برای آشپزی با مایکروویو:
ظرف خوراکپزی بایستی به انرژی مایکروو امکان دهد تا برای حداکثر کارآئی از آن عبور کند. اشعه مایکروویو توسط فلزات از قبیل فولاد ضدزنگ، آلومینیم و مس منعکس می شود ولی می تواند به سرامیک، شیشه، چینی و پلاستیک به اضافه کاغذ و چوب نفوذ کند. بنابراین هرگز نبایستی غذا را در محفظه های فلزی پخت.

غذا مناسب برای آشپزی با مایکروویو:
بسیاری انواع غذا برای آشپزی با مایکروویو مناسب هستند، از قبیل سبزیجات تازه یا یخ زده، میوه، پاستا، برنج، غلات، بقولات، ماهی و گوشت. سُس، کاستارد، سوپ، پودینگ بخارپز، کنسرو و چات نی را نیز می توان در فر مایکروویو پخت. به طور کلی، آشپزی با مایکروویو برای هرنوع غذائی که معمولاً روی اجاق آماده می شود مناسب است. برای مثال کره یا شکلات آب شده (به فصل نکات، روش ها و راهنمائی ها مراجعه نمائید).

پوشاندن در حین آشپزی
پوشاندن غذا در حین آشپزی بسیار اهمیت دارد چون آب تبخیر شده به صورت بخار جمع شده و به روند آشپزی کمک می کند. غذا را می توان به روش های مختلف پوشاند. برای مثال با بشقاب سرامیک، سرپوش پلاستیکی یا لایه چسبنده مناسب مایکروویو.

مدت انتظار
پس از اینکه آشپزی تمام شد، مدت باقی ماندن غذا اهمیت دارد چون به دما امکان می دهد تا در سرتاسر خوراک یکسان شود.

راهنمای آشپزی برای سبزیجات یخ زده

از یک کاسه پیرکس شیشه ای مناسب با درپوش استفاده کنید. برای حداقل مدت به صورت پوشیده بپزید
- به جدول مراجعه شود. به پختن ادامه دهید تا نتیجه مورد نظر کسب شود.
دوبار در طول آشپزی و یک بار بعد از آشپزی هم بزنید. بعد از آشپزی نمک، ادویه جات گیاهی یا کره اضافه کنید. در طول مدت باقی ماندن بپوشانید.

خوراک	وعده غذائی	نیرو	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
اسفناج	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۱۰/۵-۹/۵	۳-۲	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.
براکلی	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۹/۵-۸/۵	۳-۲	۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.
نخود	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۸/۵-۷/۵	۳-۲	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.
لوبیای سبز	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۹-۸	۳-۲	۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.
سبزیجات مخلوط (هویج/نخود/ذرت)	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۸/۵-۷/۵	۳-۲	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.
سبزیجات مخلوط (سبک چینی)	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۹/۵-۸/۵	۳-۲	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.

فارسی

راهنمای آشپزی برای برنج و پاستا

برنج : از یک کاسه پیرکس شیشه ای بزرگ با درپوش استفاده کنید - حجم برنج در حین آشپزی دو برابر می شود. با سرپوش بپزید.

پس از اینکه مدت آشپزی تمام شد، قبل از مدت قرار دادن هم زده و نمک یا ادویه جات گیاهی و کره اضافه نمائید.

نکته: ممکن است که برنج بعد از خاتمه مدت آشپزی همه آب را جذب نکرده باشد.

پاستا : از یک کاسه پیرکس شیشه ای بزرگ استفاده کنید. آب جوشان و کمی نمک اضافه کرده و خوب هم بزنید. به صورت سرباز بپزید.

گهگاه در طول آشپزی و بعد از آن هم بزنید. در طول مدت قرار دادن پوشانده و آب را بعد از آن تخلیه کنید.

خوراک	وعده غذائی	نیرو	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
برنج سفید (جوش زن)	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۱۵-۱۴	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
	۳۷۵ گرم		۱۷/۵-۱۶/۵		۷۵۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
برنج قهوه ای (جوش زن)	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۲۰-۱۹	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
	۳۷۵ گرم		۲۲-۲۱		۷۵۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
برنج مخلوط (برنج + برنج وحشی)	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۱۶-۱۵	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
	۳۷۵ گرم		۱۸/۵-۱۷/۵		۷۵۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
ذرت مخلوط (برنج + غلات)	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۱۷-۱۶	۵	۴۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
	۳۷۵ گرم		۲۱-۲۰		۵۵۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
پاستا	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۱۱-۱۰	۵	۱۰۰۰ میلی لیتر آب داغ اضافه کنید.
	۳۷۵ گرم		۱۴-۱۲		۲۰۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.

راهنمای آشپزی برای سبزیجات تازه

از یک کاسه پیرکس شیشه ای مناسب با درپوش استفاده کنید. ۳۰ تا ۴۵ میلی لیتر (۲ تا ۳ قاشق غذاخوری) برای هر ۲۵۰ گرم، آب اضافه کرده مگراینکه مقدار آب دیگری توصیه شده باشد - به جدول مراجعه کنید. برای حداقل مدت به صورت پوشیده بپزید - به جدول مراجعه شود. به پختن ادامه دهید تا نتیجه مورد نظر کسب شود. در طول آشپزی و بعد از آن یکبار هم بزنید. بعد از آشپزی نمک، ادویه جات گیاهی یا کره اضافه کنید.

به مدت ۳ دقیقه در حین مدت قرار دادن بپوشانید.

راهنمائی : سبزیجات تازه را به قطعات یکسان ببرید. هرچه قطعات کوچک تر باشند، سریع تر خواهند پخت.

همه سبزیجات تازه بایستی با استفاده از نیروی کامل مایکروویو (۹۰۰ وات) پخته شوند.

خوراک	وعده غذائی	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
براکلی	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۴-۳/۵ ۷/۵-۷	۳	گلچه های هم اندازه را آماده کنید. ساقه ها را به سمت مرکز قرار دهید.
کلم بروکسل	۲۵۰ گرم	۶/۵-۵/۵	۳	۶۰ تا ۷۵ میلی لیتر (۵ تا ۶ قاشق غذاخوری) آب اضافه کنید.
هویج	۲۵۰ گرم	۴/۵-۴	۳	هویج ها را به قاچ های هم اندازه ببرید.
گل کلم	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۴/۵-۴ ۸/۵-۷/۵	۳	گلچه های هم اندازه را آماده کنید. گلچه های بزرگ را نصف کنید. ساقه ها را به سمت مرکز قرار دهید.
کدو سبز	۲۵۰ گرم	۴-۳/۵	۳	کدو سبز را قاچ کنید. ۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری) آب یا قدری کره اضافه کنید. آنقدر بپزید تا قدری نرم شود.
بادمجان	۲۵۰ گرم	۳-۲/۵	۳	بادمجان ها را به قاچ های کوچک بریده و روی آنها ۱ قاشق غذاخوری آب لیموترش بپاشید.
تره فرنگی	۲۵۰ گرم	۴-۳/۵	۳	تره فرنگی ها را به قطعات ضخیم ببرید.
قارچ	۱۲۵ گرم ۲۵۰ گرم	۱/۵-۱ ۲/۵-۲	۳	قارچ کوچک کامل یا قارچ خرد شده را آماده کنید. آب اضافه نکنید. روی آن آب لیموترش بپاشید. نمک و فلفل بزنید. آب آنرا قبل از مصرف تخلیه کنید.
پیاز	۲۵۰ گرم	۴/۵-۴	۳	پیازها را قاچ کنید یا از وسط ببرید. فقط ۱۵ میلی لیتر (۱ قاشن غذاخوری) آب اضافه کنید.
فلفل	۲۵۰ گرم	۴-۳/۵	۳	فلفل را به قطعات ریز خرد کنید.
سیب زمینی	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۴-۳ ۸-۷	۳	سیب زمینی های پوست کننده را وزن کرده و آنها را به قطعات هم اندازه نصف یا چهار قسمت کنید.
شلغم کلم	۲۵۰ گرم	۵-۴/۵	۳	شلغم کلم را به قطعات مکعب شکل کوچک خرد کنید.

دوباره گرم کردن

فر مایکروویو در مدت بسیار کوتاه تری از مدتی که فرهای متعارف معمولاً صرف می کنند، غذا را دوباره گرم خواهد کرد.
از سطوح نیرو و مدت های دوباره گرم کردن در جدول زیر به عنوان رهنمود استفاده کنید. مدت های درج شده در این جدول مایعات با دمای داخل اتاق در حدود ۱۸+ تا ۲۰+ درجه سانتی گراد یا غذای سرد شده با دمای در حدود ۵+ تا ۷+ درجه سانتی گراد را مورد ملاحظه قرار می دهند.

ترتیب دادن و پوشاندن

از دوباره گرم کردن اقلام بزرگ از قبیل شقه گوشت پرهیز کنید - معمولاً قبل از اینکه مرکز آنها کاملاً داغ شود، زیادی پخته شده و خشک می شوند. دوباره گرم کردن قطعات کوچک بیشتر موفقیت آمیز خواهد بود.

سطوح نیرو و هم زدن

بعضی غذاها را می توان با استفاده از نیروی ۹۰۰ وات دوباره گرم کرد در حالیکه غذاهای دیگر بایستی با استفاده از ۶۰۰ وات، ۴۵۰ وات یا حتی ۳۰۰ وات دوباره گرم شوند.
از جداول برای راهنمائی استفاده کنید. به طور کلی، اگر غذا ترد و شکننده باشد، به مقدار زیاد باشد یا اگر احتمال می رود که بسیار سریع گرم شود (برای مثال پای گوشت خرد شده)، بهتر است که غذا را با استفاده از سطح پائین تری از نیرو گرم کنید.
غذا را برای کسب بهترین نتیجه در حین دوباره گرم کردن خوب هم بزنید یا وارونه کنید. در صورت امکان، قبل از سرو کردن دوباره هم بزنید.
هنگام گرم کردن مایعات و غذاهای کودک مخصوصاً مراقب باشید. برای جلوگیری از فوران مایعات در حین جوش آمدن و احتمال سوختگی پوست، قبل، در حین و بعد از گرم کردن هم بزنید. آنها را در طول مدت قرار دادن در مایکروویو نگه دارید. توصیه می کنیم که یک قاشق پلاستیکی یا قلم شیشه ای را در مایعات قرار دهید. از زیاد گرم کردن (و در نتیجه هدر رفتن) غذا اجتناب کنید.
بهتر است که مدت آشپزی را دست کم گرفته و در صورت لزوم به وقت گرم کردن بیافزائید.

مدت های گرم کردن و انتظار

هنگامیکه غذا را برای اولین بار دوباره گرم می کنید، بهتر است که برای مراجعه در آینده، مدتی که طول کشید را یادداشت کنید.
همیشه مطمئن شوید که غذای دوباره گرم شده در همه نقاط کاملاً داغ باشد.
اجازه بدهید که غذا بعد از گرم کردن برای مدت کوتاهی باقی بماند تا دما در همه نقاط یکسان شود.
مدت انتظار توصیه شده بعد از دوباره گرم کردن ۲ تا ۴ دقیقه می باشد، مگر اینکه مدت دیگری در جدول توصیه شده باشد.
هنگام گرم کردن مایعات و غذای کودک مخصوصاً مراقب باشید. به فصل مربوط به احتیاط های ایمنی نیز مراجعه نمائید.

دوباره گرم کردن مایعات

همیشه حداقل ۲۰ ثانیه بعد از اینکه فر خاموش شد برای مدت انتظار وقت بگذارید تا دما در همه نقاط یکسان شود. در صورت لزوم در حین گرم کردن هم بزنید و همیشه بعد از گرم کردن هم بزنید.
برای جلوگیری از فوران در حین جوش آمدن و سوختگی پوست، بایستی یک قاشق یا قلم شیشه ای را در نوشیدنی ها قرار داده و قبل، در حین و بعد از گرم کردن هم بزنید.

دوباره گرم کردن غذای کودک

غذای کودک: در یک بشقاب سرامیک عمیق خالی کنید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. پس از دوباره گرم کردن خوب هم بزنید!
قبل از مصرف بگذارید برای ۲ تا ۳ دقیقه باقی بماند. دوباره هم زده و دما را کنترل کنید.
دماهای توصیه شده برای مصرف: بین ۳۰ و ۴۰ درجه سانتی گراد
شیر کودک: شیر را در یک بطری شیشه ای ضدعفونی شده بریزید. به طور درباز دوباره گرم کنید. هرگز بطری کودک را در حالیکه پستانک روی سر آن است گرم نکنید چون بطری در صورت زیاد گرم شدن ممکن است منفجر شود. قبل از مدت انتظار و دوباره قبل از مصرف خوب تکان دهید. همیشه دمای شیر یا غذای کودک را قبل از اینکه به کودک بدهید، دقیقاً کنترل کنید. دمای توصیه شده برای مصرف: حدود ۳۷ درجه سانتی گراد
نکته: غذای کودک قبل از مصرف مخصوصاً به کنترل نیاز دارد تا از سوختگی جلوگیری شود.
از میزان نیرو و مدت درج شده در جدول بعدی به عنوان رهنمودهای دوباره گرم کردن استفاده کنید.

فارسی

فارسی

دوباره گرم کردن غذا و شیر کودک

از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان رهنمودهای دوباره گرم کردن استفاده کنید.

خوراک	وعده غذائی	نیرو	زمان	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
غذای کودک (سبزیجات + گوشت)	۱۹۰ گرم	۶۰۰ وات	۳۰ ثانیه	۳-۲	در یک بشقاب سرامیکی عمیق خالی کنید. به صورت پوشیده بپزید. پس از آشپزی هم بزنید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر بشوید. قبل از مصرف، خوب هم بزنید و دما را با دقت کنترل کنید.
آش کودک (غلات + شیر + میوه)	۱۹۰ گرم	۶۰۰ وات	۲۰ ثانیه	۳-۲	در یک بشقاب سرامیکی عمیق خالی کنید. به صورت پوشیده بپزید. پس از آشپزی هم بزنید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر بشوید. قبل از مصرف، خوب هم بزنید و دما را با دقت کنترل کنید.
شیر کودک	۱۰۰ میلی لیتر ۲۰۰ میلی لیتر	۳۰۰ وات	۳۰ تا ۴۰ ثانیه ۱ دقیقه تا ۱ دقیقه و ۱۰ ثانیه	۳-۲	خوب هم بزنید یا تکان دهید و در بطری شیشه ای ضدعفونی شده بریزید. در وسط صفحه گردان قرار دهید. به صورت درباز بپزید. خوب تکان داده و برای حداقل ۳ دقیقه منتظر بشوید. قبل از مصرف، خوب تکان داده و دما را با دقت کنترل کنید.

دوباره گرم کردن مایعات و غذا

از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان رهنمودهای دوباره گرم کردن استفاده کنید.

خوراک	وعده غذائی	نیرو	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
نوشیدنی ها (قهوه، چای و آب)	۱۵۰ میلی لیتر (۱ فنجان) ۳۰۰ میلی لیتر (۲ فنجان) ۴۵۰ میلی لیتر (۳ فنجان) ۶۰۰ میلی لیتر (۴ فنجان)	۹۰۰ وات	۱/۵-۱ ۲-۱/۵ ۳-۲/۵ ۴-۳/۵	۲-۱	توی فنجان ها بریزید و به طور درباز گرم کنید. ۱ فنجان در وسط، ۲ فنجان در دو سمت مقابل، ۳ فنجان به صورت دایره. در طی مدت انتظار بگذارید در مایکروویو باقی بمانند و خوب هم بزنید.
سوپ (سرد شده)	۳۵۰ گرم ۴۵۰ گرم ۵۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۳/۵-۳ ۴/۵-۳/۵ ۵-۴	۳-۲	در بشقات سرامیکی عمیق یا کاسه سرامیکی عمیق بریزید. روی آن یک درپلاستیکی قرار دهید. پس از دوباره گرم کردن خوب هم بزنید. قبل از مصرف دوباره هم بزنید.
تاس کباب (سرد شده)	۳۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۶-۵	۳-۲	تاس کباب را در بشقاب سرامیکی عمیق قرار دهید. روی آن یک درپلاستیکی قرار دهید. در حین دوباره گرم شدن و قبل از انتظار و مصرف گهگاه هم بزنید.
پاستا با سُس (سرد شده)	۳۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۵/۵-۴/۵	۳	پاستا (برای مثال اسپاگتی یا رشته فرنگی تخم مرغ) را در بشقاب سرامیکی مسطح قرار دهید. با ورقه چسبنده مایکروویو بپوشانید. قبل از مصرف هم بزنید.
پاستای توپر با سُس (سرد شده)	۳۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۶-۵	۳	پاستای پرشده (برای مثال راویولی، تورتلینی) را در بشقاب سرامیکی مسطح قرار دهید. روی آن یک درپلاستیکی قرار دهید. در حین دوباره گرم شدن و قبل از انتظار و مصرف گهگاه هم بزنید.

خوراک	وعده غذائی	نیرو	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
خوراک با ظرف (سرد شده)	۳۵۰ گرم ۴۵۰ گرم ۵۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۵/۵-۴/۵ ۶/۵-۵/۵ ۸-۷	۳	غذای متشکل از ۲ تا ۳ جزء سرد شده را روی ظرف سرامیک قرار دهید. با ورقه چسبنده مایکروویو بپوشانید.
کاری مرغ و برنج (سرد شده)	۲ عدد ۳۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۷-۶	۳	دو خوراک از هر ۲ جزء سرد شده را در دو بشقاب سرامیک قرار دهید. با استفاده از لایه چسبان فر بپوشانید. یک بشقاب را مستقیماً روی صفحه گردان و دیگری را روی صفحه میله ای قرار دهید.
بشقاب خوراک (سردشده)	۲ عدد ۳۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۶/۵-۵/۵	۳	دو خوراک با بشقاب از هر ۲ تا ۳ جزء سرد شده را در دو بشقاب سرامیکی مسطح قرار دهید. با ورقه چسبنده مایکروویو بپوشانید. یک بشقاب را مستقیماً روی صفحه گردان و دیگری را روی صفحه میله ای قرار دهید.

یخ زدائی دستی

مایکروویو کردن روش ایده آلی برای یخ زدائی غذای منجمد است. اشعه های مایکروویو به طور ملایم غذای منجمد را در مدت کوتاهی یخ زدائی می کنند. این موضوع می تواند مزیت خوبی باشد اگر مهمان های غیرمنتظره پیدایشان شود.

مرغ یخ زده بایستی قبل از آشپزی به طور کامل یخ زدائی شود. هرگونه گره فلزی را جدا کرده و آنرا از هرگونه پوشش بیرون بیاورید تا به مایعات آب شده امکان تخلیه داده شود.

غذای منجمد را روی یک ظرف بدون درپوش قرار دهید. آنرا در وسط کار وارونه کرده، هرگونه مایعات را تخلیه کنید و هرگونه دل و جگر و غیره را هرچه زودتر از داخل مرغ خارج کنید.

غذا را گهگاه کنترل کنید تا مطمئن شوید که زیادی گرم نباشد.

اگر بخش های کوچک و نازک تر غذای یخ زده شروع به گرم شدن می کنند، می توان آنها را با پیچاندن نوارهای کوچک ورقه آلومینمی به دورشان در طول یخ زدائی، پوشانید.

اگر مرغ در سطح بیرونی شروع به گرم شدن می کند، آب کردن یخ را متوقف کرده وقبل از ادامه اجازه بدهید که برای ۲۰ دقیقه باقی بماند.

ماهی، گوشت و مرغ را بگذارید باقی بمانند تا یخ زدائی کامل شود. مدت انتظار برای یخ زدائی کامل بستگی به مقداری که یخ زدائی می شود متفاوت خواهد بود. لطفاً به جدول زیر مراجعه نمائید.

راهنمائی : غذای مسطح بهتر از ضخیم یخ زدائی می شوند و مقادیر کوچک تر به وقت کمتری از مقادیر بزرگتر نیاز دارند. این راهنمائی را در هنگام منجمد کردن و یخ زدائی غذا فراموش نکنید.

برای یخ زدائی غذای یخ زده با دمای در حدود ۱۸- تا ۲۰- درجه سانتی گراد، از جدول زیر به عنوان راهنما استفاده کنید.

یخ همه غذاهای منجمد بایستی با استفاده از میزان نیروی یخ زدائی، آب شود (۱۸۰ وات)

خوراک	وعده غذائی	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
گوشت				
گوشت گوساله چرخ کرده	۲۰۰ گرم ۴۰۰ گرم	۸/۵-۷/۵ ۱۶-۱۴	۳۰-۵	گوشت را روی بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. لبه های نازکتر را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. در وسط مدت یخ زدائی وارونه کنید!
مرغ				
قطعات گوشت مرغ	۵۰۰ گرم (۲ قطعه)	۱۸-۱۶	۶۰-۱۵	ابتدا قطعات مرغ را از سمت پوست و مرغ کامل را از سمت سینه روی بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. قطعات نازکتر مثل بالها و انتها را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. در وسط مدت یخ زدائی وارونه کنید!
مرغ کامل	۱۰۰۰ گرم	۳۳-۳۱		
ماهی				
فیله های ماهی/ ماهی کامل	۲۰۰ گرم ۴۰۰ گرم	۸-۷ ۱۵-۱۴	۲۵-۱۰	ماهی یخ زده را در وسط بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. قطعات نازکتر را در زیر قطعات ضخیم تر مرتب کنید. انتهای باریک را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. در وسط مدت یخ زدائی وارونه کنید!
میوه				
توت ها	۲۵۰ گرم	۸/۵-۷/۵	۱۰-۵	میوه ها را به صورت مسطح روی یک ظرف شیشه ای مسطح و گرد (که قطر بزرگی دارد) پخش کنید.
نان				
رُل های نان (هرکدام در حدود ۵۰ گرم)	۲ قطعه ۴ قطعه	۲-/۵ ۳/۵-۳	۲۰-۵	رُل ها را به صورت دایره یا نان را به صورت افقی روی کاغذ آشپزخانه در وسط صفحه گردان مرتب کنید. در وسط مدت یخ زدائی وارونه کنید!
برشته/ساندویچ	۲۵۰ گرم	۶/۵-۶		

منقل

المانت گرم کردن منقل در زیر سقف دستگاه قرار دارد. این المانت هنگامی کار می کند که دریچه بسته بوده و صفحه گردان در حال گردش باشد. گردش صفحه گردان باعث می شود که غذا به طور یکدست تر برشته شود. پیش گرم کردن منقل برای ۳ تا ۴ دقیقه موجب می شود که غذا سریعتر برشته شود.

ظروف خوراکپزی برای کباب کردن:

بایستی در مقابل شعله مقاوم بوده و می تواند حاوی فلز باشد. از هیچکدام از انواع ظروف خوراکپزی پلاستیکی استفاده نکنید چون ممکن است آب شوند.

غذای مناسب برای کباب کردن:

گوشت با استخوان، سوسیس، استیک، همبرگر، بیکن و ژامبون، قطعات نازک ماهی، ساندویچ و همه نوع نان برشته و مخلفات.

نکته مهم:

هر زمان که از حالت فقط منقل استفاده می شود، مطمئن شوید که المانت گرم کردن منقل زیر سقف دستگاه در وضعیت افقی قرار داشته و در دیواره پشتی در وضعیت عمودی نباشد. لطفاً فراموش نکنید که غذا بایستی روی صفحه میله ای بالا قرار داده شود، مگراینکه دستورالعمل دیگری توصیه شده باشد.

مایکروویو + منقل

این حالت آشپزی گرمای تابشی که از منقل می آید را با سرعت آشپزی با مایکروویو ترکیب می کند. این حالت تنها هنگامی کار می کند که دریچه بسته بوده و صفحه گردان در حال گردش باشد. به خاطر گردش صفحه گردان، غذا به طور یکدست برشته می شود. سه حالت ترکیب برای این مدل موجود است: ۶۰۰ وات + منقل، ۴۵۰ وات + منقل و ۳۰۰ وات + منقل

ظرف خوراکپزی برای آشپزی با مایکروویو + منقل

لطفاً از ظرف خوراکپزی استفاده کنید که اشعه های مایکروویو بتوانند از آن عبور کنند. ظرف خوراکپزی بایستی در مقابل شعله مقاوم باشد. از ظرف خوراکپزی فلزی به همراه حالت ترکیبی استفاده نکنید. از هیچکدام از انواع ظروف خوراکپزی پلاستیکی استفاده نکنید چون ممکن است آب شوند.

غذا مناسب برای آشپزی با مایکروویو + منقل:

غذای مناسب برای آشپزی با حالت ترکیبی شامل همه نوع غذای پخته می شوند که نیاز به دوباره گرم کردن و برشته شدن دارند (از قبیل پاستای پخته) به اضافه غذاهائی که به مدت آشپزی کوتاهی نیاز دارند تا سطح روی غذا برشته شود. از این حالت می توان برای حصه های ضخیم غذا نیز استفاده کرد که از سطح روئی برشته و ترد بهره می برند (برای مثال، قطعات مرغ، آنها را در وسط مدت آشپزی وارونه کنید). لطفاً برای جزئیات بیشتر به جدول منقل مراجعه نمائید.

نکته مهم:

هر زمان که از حالت ترکیبی (مایکروویو + منقل) استفاده می شود، مطمئن شوید که المانت گرم کردن منقل زیر سقف دستگاه در وضعیت افقی قرار داشته و در دیواره پشتی در وضعیت عمودی نباشد. غذا بایستی روی صفحه میله ای بالا قرار داده شود، مگراینکه دستورالعمل دیگری توصیه شده باشد. در غیر اینصورت بایستی مستقیماً روی صفحه گردان قرار داده شود. لطفاً به دستورالعمل های جدول زیر مراجعه نمائید.

اگر غذا در هر دو طرف برشته شده، بایستی وارونه شود.

GE4025T_HAC_DE68-04085B_FA.indd 24 1/27/2012 5:58:21 PM

فارسی

راهنمای منقل برای غذای تازه

منقل را توسط عملکرد منقل برای ۳ تا ۴ دقیقه پیش گرم کنید.

از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان رهنمودهای کباب کردن استفاده کنید.

غذای تازه	وعده غذائی	نیرو	مدت طرف اول (دقیقه)	مدت طرف دوم (دقیقه)	دستورالعمل ها
بریده های برشته	۴ قطعه (هرکدام ۲۵ گرم)	فقط منقل	۵-۴	۴/۵-۳/۵	بریده های برشته را در کنار هم روی صفحه میله ای قرار دهید.
رُل های نان (پخته آماده)	۲ تا ۴ قطعِه	فقط منقل	۳-۲	۲-۱	رُل های نان را به طور برعکس روی صفحه فلزی قرار دهید.
نان تنوری (سردشده)	۲۰۰ گرم (۱ قطعه) ۴۰۰ گرم (۴ قطعه)	۳۰۰ وات + منقل	۶-۵	-	بگت را روی کاغذ نان پزی و روی صفحه میله ای به طور اریبی قرار دهید. پس از کباب کردن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
گوجه فرنگی تنوری	۲۰۰ گرم (۲ قطعه) ۴۰۰ گرم (۴ قطعه)	۳۰۰ وات + منقل	۵/۵-۴/۵ ۸/۵-۷/۵	-	گوجه فرنگی ها را نصف کنید. قدری پنیر روی آنها بگذارید. به صورت دایره روی یک ظرف پیرکس شیشه ای مسطح ترتیب کنید. آنرا روی صفحه میله ای قرار دهید.
گوجه فرنگی - پنیر برشته	۴ قطعه (۳۰۰ گرم)	۳۰۰ وات + منقل	۶-۵	-	ابتدا بریده های نان را برشته کنید. نان برشته شده را به همراه مخلفات روی صفحه میله ای قرار دهید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
تُست هاوائی (برش های آناناس. ژانبون. پنیر)	۲ قطعه (۳۰۰ گرم)	۳۰۰ وات + منقل	۷-۶	-	ابتدا بریده های نان را برشته کنید. نان برشته شده را به همراه مخلفات روی صفحه میله ای قرار دهید. ۲ تست را مقابل هم مستقیماً روی صفحه میله ای قرار دهید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.

غذای تازه	وعده غذائی	نیرو	مدت طرف اول (دقیقه)	مدت طرف دوم (دقیقه)	دستورالعمل ها
سیب زمینی تنوری	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۶۰۰ وات + منقل	۵/۵-۴/۵ ۷/۵-۶/۵	-	سیب زمینی ها را نصف کنید. آنها را به صورت دایره روی صفحه میله ای طوری قرار دهید که طرف بریده شده به سمت منقل باشد.
گراتین سیب زمینی/ سبزیجات (سرد شده)	۴۰۰ گرم	۴۵۰ وات منقل +	۱۵-۱۳	-	گراتین یخ زده را روی ظرف پیرکس شیشه ای کوچک قرار دهید. ظرف را روی صفحه میله ای قرار دهید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
قطعات گوشت مرغ	۸۵۰ گرم (۴ قطعه)	۴۵۰ وات منقل +	۱۲-۱۱	۱۰-۹	قطعات مرغ را با برس روغن و ادویه جات بمالید. آنها را به صورت دایره طوری قرار دهید که استخوان ها به سمت وسط باشند. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
گوشت بره با استخوان (متوسط)	۴۰۰ گرم (۴ قطعه)	فقط منقل	۱۵-۱۳	۱۴-۱۲	قطعات گوشت بره با استخوان را با برس روغن و ادویه جات بمالید. آنها را به صورت دایره روی صفحه میله ای بخوابانید. پس از کباب کردن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
سیب تنوری	۲ سیب (در حدود ۴۰۰ گرم)	۴۵۰ وات منقل +	۷-۶	-	دانه های سیب ها را خارج کرده و آنها را با کشمش و مربا پر کنید. قدری بادام خردشده روی آنها بگذارید. سیب ها را روی یک ظرف پیرکس شیشه ای مسطح قرار دهید. ظرف را روی صفحه میله ای بگذارید.

GE4025T_HAC_DE68-04085B_FA.indd 25 1/27/2012 5:58:21 PM

آب کردن کره

۵۰ گرم کره را در یک ظرف کوچک شیشه ای عمیق قرار دهید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید.
با استفاده از ۹۰۰ وات برای ۳۰ تا ۴۰ ثانیه گرم کنید تا کره آب شود.

آب کردن شکلات

۱۰۰ گرم شکلات را در یک ظرف کوچک شیشه ای عمیق قرار دهید.
با استفاده از ۴۵۰ وات برای ۳ تا ۵ ثانیه گرم کنید تا شکلات آب شود.
یکی دوبار در حین حل شدن هم بزنید. از دستکش فر در هنگام خارج کردن استفاده کنید!

آب کردن عسل متبلور شده

۲۰ گرم عسل متبلور شده را در یک ظرف کوچک شیشه ای عمیق قرار دهید.
با استفاده از ۳۰۰ وات برای ۲۰ تا ۳۰ ثانیه گرم کنید تا عسل آب شود.

آب کردن ژلاتین

ورقه های خشک ژلاتین (۱۰ گرم) را در ۵ دقیقه در آب سرد بخوابانید.
ژلاتین تخلیه شده را در کاسه کوچک پیرکس شیشه ای قرار دهید.
برای ۱ دقیقه با حرارت ۳۰۰ وات گرم کنید.
پس از آب شدن هم بزنید.

آشپزی تزئین روی کیک (برای کیک و گتو)

ماده تزئینی فوری (تقریباً ۱۴ گرم) را با ۴۰ گرم شکر و ۲۵۰ میلی لیتر آب سرد مخلوط کنید.
به طور روباز در یک کاسه پیرکس شیشه ای برای /۵۳ تا /۵۴ دقیقه و با استفاده از ۹۰۰ وات بپزید تا ماده تزئینی شفاف شود. در حین آشپزی دوبار هم بزنید.

پختن مربا

۶۰۰ گرم میوه (برای مثال انواع توت) را در یک کاسه پیرکس شیشه ای با درپوش به اندازه مناسب قرار دهید. ۳۰۰ گرم شکر را اضافه کرده و خوب هم بزنید.
برای ۱۰ تا ۱۲ دقیقه و با حرارت ۹۰۰ وات به طور دربسته بپزید.
در حین آشپزی چندین بار هم بزنید. به طور مستقیم در ظروف شیشه ای کوچک مخصوص مربا خالی کرده و در شیشه ها را ببندید. برای ۵ دقیقه روی درپوش بایستید.

آشپزی پودینگ

پودر مخلوط پودینگ با شکر و شیر (۵۰۰ میلی لیتر) را با دنبال کردن دستورالعمل های سازنده مخلوط کرده و خوب هم بزنید. از یک کاسه پیرکس شیشه ای به اندازه مناسب با درپوش استفاده کنید. برای /۵۶ تا /۵۷ دقیقه و با استفاده از ۹۰۰ وات به طور دربسته بپزید.
در حین آشپزی چندین بار خوب هم بزنید.

برشته کردن خلال های بادام

۳۰ گرم خلال بادام را به طور یکدست روی بشقاب سرامیکی به اندازه متوسط پخش کنید.
در حین برشته شدن برای /۵۳ تا /۵۴ دقیقه و با حرارت ۶۰۰ وات هم بزنید.
بگذارید برای ۲ تا ۳ دقیقه در فر باقی بماند. از دستکش فر در هنگام خارج کردن استفاده کنید!

تمیز کردن فر مایکروویو

قطعات زیر فر مایکروویو را بایستی به طور مرتب تمیز کرد تا از جمع شدن چربی و ذرات غذا جلوگیری شود:

- سطوح داخلی و خارجی
- درب و انسدادهای درب
- صفحه گردان و حلقه های گردنده

همیشه مطمئن شوید که انسدادهای درب تمیز باشند و درب درست بسته شود.

قصور در نگهداری فر در وضعیت تمیز ممکن است منجر به فرسودگی سطح آن شده که احتمالاً تأثیر نامساعدی بر طول عمر دستگاه داشته و منجر به وضعیت احتمالاً خطرناکی می شود.

۱. سطوح خارجی را با پارچه نرم و آب گرم و صابون بشوئید. آبکشی و خشک کنید.

۲. هرگونه مواد پاشیده شده و لکه را از سطوح داخلی و حلقه گردنده با پارچه صابونی تمیز کنید. آبکشی و خشک کنید.

۳. برای شل کردن ذرات غذائی خشک و سفت شده و از بین بردن بوها. یک فنجان آب لیموی رقیق شده را روی صفحه گردان قرار داده و به حداکثر نیرو برای ده دقیقه گرم کنید.

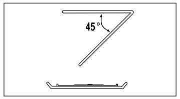
۴. هر زمان که لازم باشد بشقاب که برای ماشین ظرفشوئی مناسب است را بشوئید.

روی هواکش ها آب نباشید. **هرگز** از محصولات ساینده و محلول های شیمیائی استفاده نکنید.
هنگام تمیز کردن انسدادهای درب به ویژه مراقب باشید تا مطمئن شوید که ذرات:

- جمع نمی شوند
- از بسته شدن صحیح درب جلوگیری نمی کنند

محفظه داخل فر مایکروویو را بعد از هر بار استفاده با محلول ملایم شوینده بشوئید ولی قبل از تمیز کردن بگذارید که فر مایکروویو خنک شود تا از آسیب وارد شدن جلوگیری شود.

هنگام تمیز کردن بخش بالا در داخل محفظه ، راحت تر خواهد بود که گرم کننده را به اندازه ۴۵ درجه به سمت پائین گردانده و آنرا تمیز کنید.



GE4025T_HAC_DE68-04085B_FA.indd 26 1/27/2012 5:58:22 PM

نگهداری و تعمیر فر مایکروویو

چند احتیاط ساده باید در هنگام نگهداری و تعمیر فر مایکروویو به کار گرفته شوند.
اگر دریچه یا انسدادهای دریچه آسیب دیده اند نبایستی از فر استفاده شود.

- لولای شکسته
- انسدادهای فرسوده شده
- قفسه فر بدشکل یا خم شده باشد

فقط یک تعمیرکار مجرب مایکروویو بایستی کارهای تعمیراتی را انجام دهد.

هرگز جدار خارجی فر را از فر جدا نکنید. اگر فر درست کار نمی کند و نیاز به تعمیر دارد یا در مورد وضعیت آن مطمئن نیستید:

- آنرا از پریز برق بکشید.
- با نزدیکترین مرکز خدمات بعد از فروش تماس حاصل نمائید

اگر می خواهید فر را به طور موقت انبار کنید. یک محل خشک و بدون گردوغبار را انتخاب کنید.
علت : گردوغبار و رطوبت ممکن است بر روی عملکرد قطعات داخل فر اثر نامساعد داشته باشد.

این فر مایکروویو به منظور استفاده تجاری ساخته نشده است.

مشخصات فنی

SAMSUNG همواره تلاش می کند که محصولاتش را بهبود دهد. بنابراین مشخصات طراحی و این دستورالعمل های کاربر بدون اطلاع قبلی منوط به تغییر می باشند.

مدل	GE4025T/HAC
منبع نیرو	۲۳۰ ولت ~ ۵۰ هرتز
مصرف نیرو مایکروویو منقل حالت ترکیبی	 ۱۵۰۰ وات ۱۳۰۰ وات ۲۸۰۰ وات
نیروی بازده	۱۰۰ وات / ۹۰۰ وات - ۶ مرحله (IEC-705)
فرکانس استفاده	۲۴۵۰ مگاهرتز
ماگنترون	OM75P(31)
روش خنک شدن	موتور پنکه خنک کننده
ابعاد (عرض در ارتفاع در عمق) خارج محفظه فر	 ۵۵۵ در ۳۱۳ در ۴۵۹ میلی متر ۳۷۵ در ۲۶۲ در ۳۹۲ میلی متر
حجم	۴۰ لیتر
وزن خالص	 تقریباً ۱۹ کیلوگرم

در صورت داشتن هرگونه پرسش یا پیشنهاد

کشور	شماره تماس	وب سایت
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	0860-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	
NIGERIA	0800-726-7864	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	

شماره کد: DE68-04085B

سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com

سام سرویس

GE4025T

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

Planet First **100% Recycled Paper**

This manual is made with 100% recycled paper.

SAMSUNG

CONTENTS

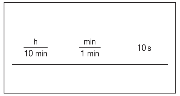
Quick look-up guide 2
Oven 3
Control panel 4
Accessories 4
Using this instruction booklet 5
Important safety information 5
Legend for symbols and icons 5
Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy. 5
Important safety instructions 6
Installing your microwave oven 9
Setting the time 9
What to do if you are in doubt or have a problem 10
Cooking/Reheating 10
Power levels 11
Stopping the cooking 11
Adjusting the cooking time 11
Using the instant reheat/cook feature 12
Using the dual cook feature 12
Instant reheat/cook settings 13
Using the crusty plate 14
Crusty plate setting 14
Using the auto defrost feature 15
Auto power defrost settings 15
Choosing the heating element position 16
Choosing the accessories 16
Grilling 16
Combining microwave and the grill 17
Switching the beeper off 17
Safety-locking your microwave oven 17
Cookware guide 18
Cooking guide 19
Cleaning your microwave oven 26
Storing and repairing your microwave oven 27
Technical specifications 27

QUICK LOOK-UP GUIDE

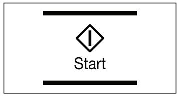
If you want to cook some food.

1. Place the food in the oven.
   Select the power level by pressing the **Power Level** button one or more times.

2. Select the cooking time by pressing the **10 min, 1 min or 10 s** button as required.



3. Press the **Start** button.

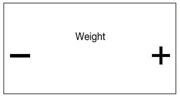


Result : Cooking starts. The oven beeps four times when cooking is over.

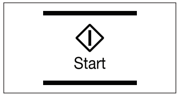
If you want to auto defrost some food

1. Place the frozen food in the oven.
   Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Defrost** button one or more times.

2. Select the food weight by pressing the **Up/Down** button.

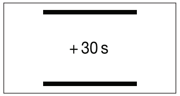


3. Press the **Start** button.



If you want to add extra 30 seconds.

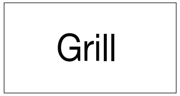
Leave the food in the oven.
Press **+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.



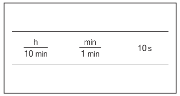
GE4025T_HAC_DE68-04085B_EN.indd 2
2012-01-27 ⊡⊡ 2:13:45

If you want to grill some food.

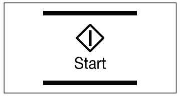
1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** button, time settng (**10min** , **1min** and **10s** button) and **Start** button.



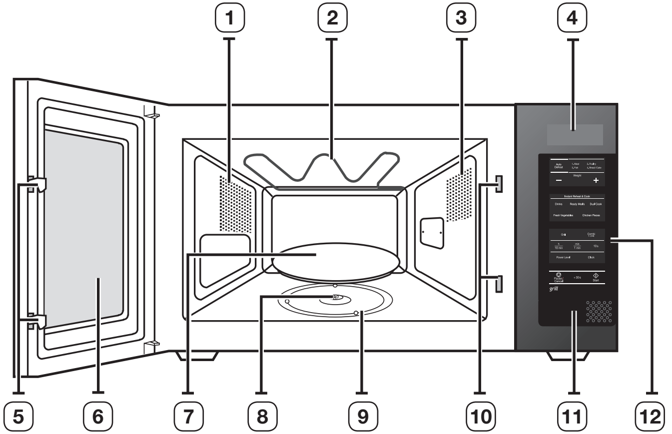
2. Place the food on the rack in the oven.
Press the Grill button. Select the cooking time by pressing the 10 min, 1 min and 10 s buttons.



3. Press the **Start** button.

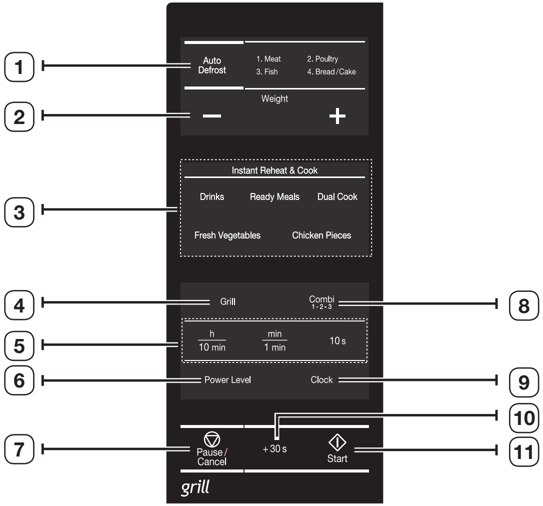


OVEN



1. VENTILATION HOLES
2. GRILL
3. LIGHT
4. DISPLAY
5. DOOR LATCHES
6. DOOR
7. TURNTABLE
8. COUPLER
9. ROLLER RING
10. SAFETY INTERLOCK HOLES
11. OPEN DOOR PUSH BUTTON
12. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL



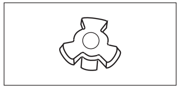
1. AUTO DEFROST FEATURE
2. UP/DOWN BUTTON (Weight)
3. INSTANT REHEAT/COOK SELECTION
4. GRILL MODE SELECTION
5. TIME SETTING
6. MICROWAVE/POWER LEVEL MODE SELECTION
7. PAUSE/CANCEL BUTTON
8. COMBI MODE SELECTION
9. CLOCK SETTING
10. +30S BUTTON
11. START BUTTON

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

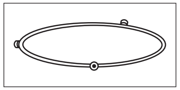
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose : The coupler rotates the turntable.



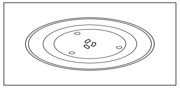
2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



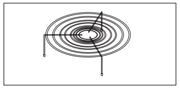
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



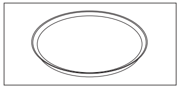
4. **Grill rack,** to be placed on the turntable.

   Purpose : The metal rack can be used to cook two dishes at the same time. One dish may be placed on the turntable and the otherdish on the rack. The metal rack can be used in grill and combination cooking.



5. Crusty Plate, see page 14.

   Purpose : The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes.It helps keep pasty and pizza dough crisp.



☛ **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

Warning; Fire hazard	Warning; Hot surface
Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Follow directions explicitly.
Do NOT disassemble.	Unplug the power plug from the wall socket.
Do NOT touch.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Call the service center for help.	Note
Important	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)
(2) door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

⚠ WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only)	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✓	✓		
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance	✓	✓	✓	✓
The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✓	✓	✓	✓

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only)	✓	✓	✓	✓
WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✓	✓	✓	✓
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	✓	✓	✓	✓
WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✓	✓	✓	✓
WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.	✓	✓	✓	
WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✓		✓	✓
WARNING: Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.	✓		✓	

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.	✓		✓	✓
WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;			✓	
The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.	✓	✓	✓	✓
This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.	✓	✓	✓	✓
Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.	✓	✓	✓	✓
This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.	✓	✓	✓	✓
During cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (Cleaning function model only)		✓	✓	
Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only)	✓	✓	✓	✓

Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only)	✓	✓	✓	✓
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.		✓		

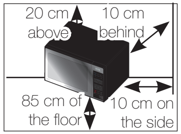
CAUTION

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.	✓		✓	
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✓		✓	✓
The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✓	✓		✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See Installing Your microwave oven)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

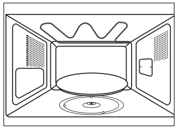
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent. For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

SETTING THE TIME

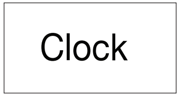
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”, “88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

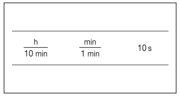
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

1.

To display the time in the...	**Then press the ◷ button...**
24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice

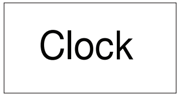


2. Set the hour with the **h** button and the minutes with the **min** button.



3. When the right time is displayed, press the **Clock** button again to start the clock.

   Result : The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.



WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the Start button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the Start button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The oven causes interference with radios or televisions.

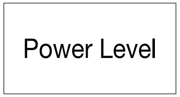
- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

COOKING/REHEATING

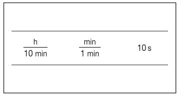
The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

1. Press the **Power Level** button.

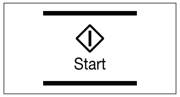


Result : The 900W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the **Power Level** button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.

2. Set the cooking time by pressing the **10 min, 1 min** and **10 s** button.



3. Press the **Start** button.



Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times(once every minute).
3) The current time is displayed again.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power(900W), simply press the +30s button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

POWER LEVELS

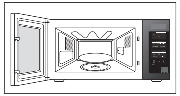
You can choose among the power levels below.

Power level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	900 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST ()	180 W	-
LOW/KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1300 W
COMBI I ()	600 W	1300 W
COMBI II ()	450 W	1300 W
COMBI III ()	300 W	1300 W

If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

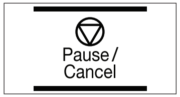
STOPPING THE COOKING



You can stop cooking at any time to check the food.

1. To stop temporarily;
   Open the door.

   Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press **Start** again.



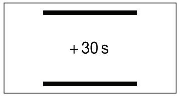
2. To stop completely;
   Press the **Pause/Cancel** button

   Result : The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Pause/Cancel** button again.

You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Pause/Cancel** button.

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.



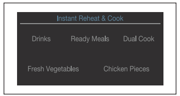
Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

ENGLISH

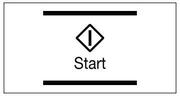
USING THE INSTANT REHEAT/COOK FEATURE

With the Instant Reheat and Cook feature, the cooking time is set automaticallyand you do not have to press the button. You can adjust the number of servings by pressing the appropriate Instant Reheat and Cook button there quired number of times.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Press the **Instant Reheat and Cook** button which you want the required number of times.



2. Press the **Start** button.



Result :

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 time (once every minute).
3) The current time is displayed again, after open door and press the cancel button.

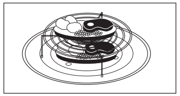
Example: Press the **Drinks** button three times to reheat three cups of coffee. Refer to the table on the opposite page for turther details.?Use only recipients that are microwave-safe.

Use only recipients that are microwave-safe.

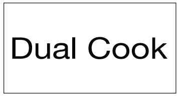
USING THE DUAL COOK FEATURE

Your Samsung microwave oven can cook two different foods at the same timeusing the Dual Cook Feature.

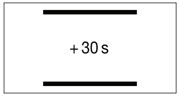
1. Place two **READYMEALS** in the oven, one on the turntable and the other on the metal rack, which is placed on the turntable.



2. Press the **Dual Cook** button.



3. Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.



Result :

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 time (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Example: Press the **Dual Cook** button two times to reheat cook 2x400~450g of READYMEAL. Refer to the table below.

When using Dual Cook (heating 2 levels of food), always use the rack. Always use the metal rack, which should be put on the turntable.

INSTANT REHEAT / COOK SETTINGS

The following table presents the various Instant Reheat & Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

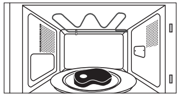
Code/Food	Portion	Standing time	Recommendations
1. Drinks (Chilled) Coffee, milk, tea,water	150 ml(1cup) 300 ml(2cups) 450 ml(3cups) 600 ml(4cups)	1-2 min.	Pour the liquid into ceramic cups and reheat uncovered. Place 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other and 3 or 4 cups in a circle. Leave them to stand in the microwave oven. Stir the drinks before and after standing time and be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).
2. Ready meal (chilled)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Put the meal on a ceramic plate and cover it with microwave cling film. This programme is suitable for the meals consisting of 3 compo-nents (e.g. meat with sauce, vegetables andside dishes like potatoes, rice or pasta).
3. Dual Cook	2 x 300 - 350 g 2 x 400 - 450 g	2 mins.	Put each meal on a ceramic plate and cover it with microwave cling film. This programme is suitable for the meals consisting of 3 compo-nents (e.g. meat with sauce, vegetables and side dishes like potatoes, rice or pasta). Place one plate on the turntable and the other one the rack.
4. Fresh vegetables	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 mins.	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml (3 tablespoons) water when cooking 200-450 g, add 60 ml (4 tablespoons) for 500-650 g and add 75 ml (5 tablespoons) for 700-750 g. Stir after cooking. (When cooking bigger quantities, stir once during cooking.)
5. Chicken pieces	200-300 g (1 pc) 400-500 g (2 pcs) 600-700 g (2-3 pcs) 800-900 g (3-4 pcs)	-	Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper, salt and paprika. Put them on the high rack with the skin-side down. Turn over when the oven beeps.

GE4025T_HAC_DE68-04085B_EN.indd 13 2012-01-27 2:13:56

USING THE CRUSTY PLATE

Your Samsung microwave oven has a crusty plate as an additional accessory.This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill,but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high tempera-ture of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty platecan be found in the chart (see next page)
The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600W+Grill] by following the times and instructions in the chart.



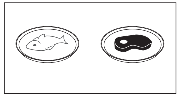
Use only recipients that are microwave-safe.

2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, inorder to brown the food nicely.

Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.

Use plastic accessories to avoid acratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.

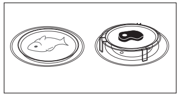
3. Place the food on the crusty plate.



Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant; e.g. plastic bowels.

Never place the crusty plate in the oven without turntable

4. Place the crusty plate on the metal rack(or turntable) in the microwave.



5. Select the appropriate cooking time and power. Refer to the tale on the next page.

How to clean the crusty plate
Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Please Not
The crusty plate is not dishwasher-safe.

CRUSTY PLATE SETTING

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turn-table.Preheat the crusty plate with the 600W+Grill function and follow the times and instructions in the table.

Food	Portion	Power	Preheating Time (min.)	Cooking time (min.)	Recommendation
Grilled Tomatoes	200g (2pc) 400g (4pc)	450W+Grill	3	3 4	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves.Put some cheese on top. Arrange in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack.
Burger (Frozen)	2 pieces (125g) 4 pieces (250g)	600W+Grill	3	6-6½ 8-8½	Preheat crusty plate. Put frozen burger in a .circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 4-5 min.
Baguettes (Frozen)	100-150g (1pc) 200-250g (2pc)	450W+Grill	5	5-6 6-7	Preheat crusty plate. Put one baguette beside the centre, 2 baguettes side by side on the plate. Put crusty plate on rack.
Pizza (Frozen)	300-350g 400-450g	600W+Grill	5	7-8 9-10	Preheat crusty plate. Put the frozen pizza on the crusty plate. Put crusty plate on the rack.
Mini Pizza (Chilled)	100-150g 200-250g	600W+Grill	5	3-3½ 4-4½	Preheat crusty plate. Put the chilled pizza pieces in a circle on the plate. Set crusty plate on the rack.
Oven Chips (Frozen)	200g 300g 400g	450W+Grill	4	9 12 15	Preheat crusty plate. Distribute oven chips on crusty plate. Put the plate on the rack. Turn over after half of cooking time.
Baked Potatoes	250g 500g	600W+Grill	4	4½-5 7-7½	Preheat crusty plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crusty plate with the cut side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack.
Fish Fingers (Frozen)	150g (5pc) 300g (10pc)	600W+Grill	4	6-6½ 8½-9	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 31/2min (5 pc) or after 5 min (10 pc)
Chicken Nuggets (Frozen)	125g 250g	600W+Grill	4	4½-5 6½-7	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on the plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 3 min (125g) or 5 min (250g).

USING THE AUTO DEFROST FEATURE

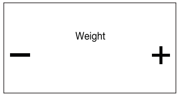
The Auto Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish.
The defrost time and power level are set automatically.
You simply select the programme and the weight.

Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

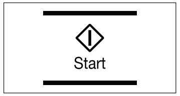
1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Defrost** button one or more times.
   (Refer to the table on the next page for further details)

2. Select the food weight by pressing the **Up/Down** button.
   It is possible to set up to a maximum of 2000g



3. Press the **Start** button.

   Result :
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps halfway through defrosting to remind you to turn the food over.
   - Press **Start** button again to finish defrosting.



You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180W. Refer to the section entitled " Cooking/Reheating" on page 10 for further details.

AUTO POWER DEFROST SETTINGS

The following table presents the various Auto Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a ceramic plate.

Code/ Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1. Meat	200 - 2000 g	20-60 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.
2. Poultry	200 - 2000 g	20-60 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions.
3. Fish	200 - 2000 g	20-50 min.	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets.
4. Bread/ Cake	125 - 1000 g	5-20 min.	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.

GE4025T_HAC_DE68-04085B_EN.indd 15
2012-01-27 2:13:56

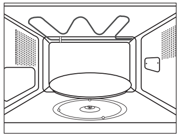
CHOOSING THE HEATING ELEMENT POSITION

The heating element is used when grilling. There is only one position listed. We need to tell consumers when it should be placed in the vertical position.

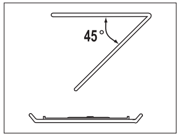
- Horizontal position for grilling or combined microwave + grill cooking.

☛ Only change the position of the heating element when it is cold and do not apply excessive force when placing it in the vertical position.

To set the heating element to the...	Then...
Horizontal position (grill or combined microwave + grill).	• Pull the heating element towards you. • Push it upwards until it is parallel with the roof of the oven.



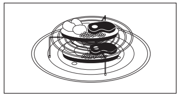
When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof.

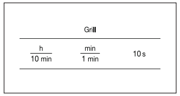


✎ For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 18.

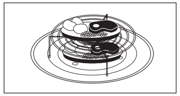
GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** button and set the preheat time by pressing the 1**0 min, 1 min** and **10 s** button.

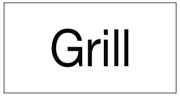


2. Open the door and place the food on the rack. Close the door.

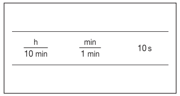


3. Press the **Grill** button.

   Result : The follwing indications are displayed:

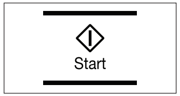


4. Set the Grilling time by pressing the **10 min, 1 min** and **10 s** button.
   The maximum grilling time is 60 minutes.



5. Press the **Start** button.

   Result : Grill cooking start. When it has finished.
   1) The oven beeps four times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.



✎ Do not worry if the heater turns off and on while grilling.
This system is designed to prevent overheating of the oven.

☛ Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

☛ Check that the heating element is in the horizontal position.

GE4025T_HAC_DE68-04085B_EN.indd 16
2012-01-27 2:13:57

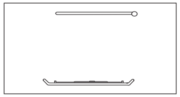
COMBINING MICROWAVE AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

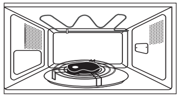
☛ **ALWAYS** use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

☛ **ALWAYS** use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Make sure that the heating element is in the horizontal position; refer to page 16 for further details.

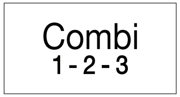


2. Open the oven door.
   Place the food on the rack and the rack on the turntable.
   Close the door.



3. Press the **Combi** button.

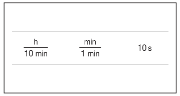
   Result : The following indications are displayed:
   (microwave and grill mode)
   600W (out power)



Select the appropriate power level by pressing the **Combi** button again until the corresponding power level is displayed.

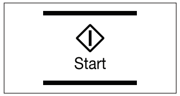
☛ You cannot set the temperature of the grill.

4. Set the cooking time by pressing the **10 min, 1 min** and **10 s** button as required.
   The maximum cooking time is 60 minutes.



5. Press the **Start** button.

   Result : Combination cooking starts. When it has finished
   1) The oven beeps four times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.



The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600W.

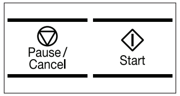
SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Pause/Cancel** and **Start** buttons at the same time.

   Result :
   - The following indication is displayed.

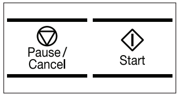
   - The oven does not beep each time you press a button.



2. To switch the beeper back on, press the **Pause/Cancel** and **Start** buttons again at the same time.

   Result :
   - The following indication is displayed.

   - The oven operates with the beeper on again.



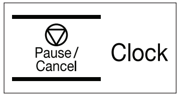
SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

1. Press the **Pause/Cancel** and **Clock** buttons at the same time.

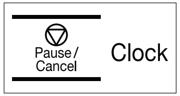
   Result :
   - The oven is locked (no functions can

   be selected).
   - The display shows "L".



2. To unlock the oven, press the **Pause/Cancel** and **Clock** buttons again at the same time.

   Result : The oven can be used normally.



COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry. The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**

✓✗ **: Use Caution**

✗ **: Unsafe**

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	300g	600 W	9½-10½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green beans	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/ corn)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (chinese style)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

GE4025T_HAC_DE68-04085B_EN.indd 19
2012-01-27 2:13:58

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250g	900W	14-15	5	Add 500 ml cold water.
	375g		16½-17½		Add 750 ml cold water.
Brown rice (parboiled)	250 g	900W	19-20	5	Add 500 ml cold water.
	375g		21-22		Add 750 ml cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250 g	900W	15-16	5	Add 500 ml cold water.
	375g		17½-18½		Add 750 ml cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250 g	900W	16-17	5	Add 400 ml cold water.
	375g		20-21		Add 550 ml cold water.
Pasta	250 g	900W	10-11	5	Add 1000 ml hot water.
	375g		12-14		Add 2000 ml cold water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.
Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	3½-4 7-7½	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	5½-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4-4½	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	4-4½ 7½-8½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	3½-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250 g	2½-3	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	3½-4	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1-1½ 2-2½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	4-4½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	3½-4	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	3-4 7-8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250 g	4½-5	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

GE4025T_HAC_DE68-04085B_EN.indd 20 2012-01-27 2:13:58

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide.
The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!
Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature.
Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving !
Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.
REMARK: Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1min. 10 sec	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150ml (1 cup) 300ml (2 cups) 450ml (3cups) 600ml (4 cups)	900 W	1-1½ 1½-2 2½-3 3½-4	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	350 g 450 g 550 g	900 W	3-3½ 3½-4½ 4-5	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramis bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	5-6	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	5-6	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.

GE4025T_HAC_DE68-04085B_EN.indd 22 2012-01-27 2:13:58

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Plated meal (chilled)	350 g 450g 550g	600 W	4½ -5½ 5½ -6½ 7-8	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.
Chicken Curry & Rice (chilled)	2x350g	900 W	6-7	3	Plate two meals of each 2 chilled components on two ceramic plates dishes. Cover with microwaveclingfilm. Put one plate directly on theturn table, other on the rack.
Plate Meal (chilled)	2x350g	900 W	5½-6½	3	Plate two meals of 2-3 chilled com-ponents on two flat ceramic plates. Cover with microwave cling-film. Put one plate directly on the turntable, other on the rack.

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting.
The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	200g 400g	7½ -8½ 14-16	5-30	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Poultry				
Chicken pieces Whole chicken	500 g (2 pcs) 1000g	16-18 31-33	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fish				
Fish fillets/ Whole fish	200g 400 g	7-8 14-15	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250 g	7½ -8½	5-10	Spread fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca 50 g) Toast/Sandwwich	2 pcs 4 pcs 250 g	½-2 3-3½ 6-6½	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3-4 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	4-5	3½-4½	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	1-2	Put bread rolls first with the bottom side up on the rack.
Grilled Bread (chilled)	200g (1pc) 400g (4pcs)	300 W + Grill	5-6	-	Put the baguette diagonally on baking paper on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Grilled tomatoes	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	300 W + Grill	4½-5½ 7½-8½	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Tomato-Cheese Toast	4pc (300g)	300 W + Grill	5-6	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Toast hawaii (pineapple, ham, cheese slices)	2 pcs (300 g)	300 W + Grill	6-7	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 6½-7½	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Gratin Potatoes/ vegetables (chilled)	400g	450 W + Grill	13-15	-	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken pieces	850g(4 pc)	450 W + Grill	11-12	9-10	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Stand for 2-3 minutes.
Lamb Chops (medium)	400g (4pc)	Grill only	13-15	12-14	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Baked apples	2 apples (ca. 400 g)	450 W + Grill	6-7	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish on the rack.

GE4025T_HAC_DE68-04085B_EN.indd 25
2012-01-27 2:13:58

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

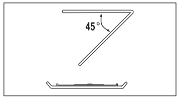
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	GE4025T/HAC
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1500 W 1300 W 2800 W
Output power	100 W / 900 W - 6 Level (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 555 x 313 x 459 mm 375 x 262 x 392 mm
Volume	40 liter
Weight Net	 19 kg approx

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	
OMAN	800-SAMSUNG (726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	www.samsung.com
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	
NIGERIA	0800-726-7864	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	

Code No.:DE68-04085B